

Klärschönung Flotationsgelatine

Flotationsgelatine Schönungsmittel ist eine hochreine Lebensmittelgelatine zur Getränkeschönung. Sie ist besonders zur Flotation von Traubenmosten sowie von Fruchtsäften geeignet. Sie besitzt eine hohe positive Ladung, die sofort sehr intensiv mit negativ geladenen Getränkekolloiden, z. B. Gerbstoffen und Pektinresten reagiert. Diese fallen dann zusammen mit der Gelatine aus.

Die spezifischen Vorzügen von Flotationsgelatine Schönungsmittel:

- Hohe Adsorptionskraft gegenüber negativ geladenen Gerbstoffen und Pektinresten
- Gutes Lösungsvermögen bei 45 – 55 °C
- Natürlicher Eiweißstoff von hochreiner Lebensmittelqualität mit hoher Gelierkraft

Anwendung

Flotationsgelatine Schönungsmittel muss vor der Anwendung gelöst werden. Die Lösung sollte in kaltem Wasser erfolgen. Aufgrund der starken Gelierfähigkeit und des hohen Bloomwertes dieser Gelatine müssen Lösung und Verarbeitung immer warm erfolgen.

Vorbereitung

Die beste Wirkung der Gelatine wird durch 15 – 30-minütiges Vorquellen in der 5-fachen Menge kalten Wassers erzielt. Flotationsgelatine sollte so in das Wasser eingebracht werden, dass die Benetzung von allen Seiten erfolgt und ein Verklumpen verhindert wird. Nach der Quellung erfolgt unter kräftigem Aufschlagen die Lösung der Gelatine durch Zugabe von heißem Wasser. Die Temperatur der Lösung sollte 45 – 55 °C betragen. Die so hergestellte Lösung kann direkt zur Flotation verwendet werden. Die Verarbeitung sollte warm erfolgen, da bei Abkühlung unter 35 °C eine Gelierung eintritt.

Funktionsprinzip

Ohne vorherige Enzymierung ist eine leistungsfähige Flotation nicht möglich.

Das Enzym spaltet die langen Pektinketten, die dann von der Gelatine umhüllt werden können. Bei einem Verzicht auf die Enzymierung ist die Flotationsleistung, bei gleichzeitig erhöhtem Gelatinebedarf, deutlich herabgesetzt. (siehe auch: Anwenderhinweis Flotation)

Dosage

Die Dosage liegt in der Regel bei	5 – 7 g/hl
Bei schwierigem Lesegut bei	8 – 15 g/hl

Produkteigenschaften

Flotationsgelatine Schönungsmittel ist reine Speisegelatine mit hoher Gelierkraft. Wie alle Gelatinearten wird sie durch schonende Hydrolyse von Kollagen gewonnen. Durch chemische und thermische Einflüsse erfolgt der Aufschluss von einer ursprünglich komplizierten Faserstruktur in einfachere fadenförmige Kolloide. Diese werden schonend getrocknet und gemahlen. Die richtig gewählte Bloomzahl von 180 – 200 Bloom garantiert ein gutes Gerbstoff-fällungsvermögen und eine intensive Flockenbildung bei der Flotation.

Flotationsgelatine Schönungsmittel ist ein natürlicher Eiweißstoff, physiologisch völlig unbedenklich und trägt bei pH-Werten von Most, Wein oder Obstsäften eine positive Ladung. Sie reagiert daher energisch mit im Getränk vorkommenden negativ geladenen Kolloiden, z. B. Gerbstoffen oder Pektinresten, aber auch mit zugefügten negativ geladenen Flockungsmitteln, z. B. Kieselöl, Bentonit und Tannin. Flotationsgelatine fällt bei richtiger Schönungskombination wieder vollständig aus.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

Flotationsgelatine Schönungsmittel wird mit äußerster Sorgfalt hergestellt, verpackt und bis zur Auslieferung gelagert. Sie ist als natürlicher Eiweißstoff ein hochwirksames Adsorptionsmittel, dass bei falscher Lagerung Fremdgerüche annehmen kann. Die Lagerung muss deshalb immer in gut verschlossener Verpackung an einem kühlen, geruchsneutralen, trockenen und gut belüfteten Ort erfolgen.



Lieferinformationen

Flotationsgelatine Schönungsmittel mit der Artikelnummer 97.109 wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

5 kg Plastikbeutel

Flotationsgelatine Schönungsmittel mit der Artikelnummer HW.008 wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

25 kg Papiersack

Geprüfte Qualität

Flotationsgelatine Schönungsmittel wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 4.2.1
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide