

## Gerbstoffschönung Gelatine feinkörnig

### 80 – 110 Bloom

**Gelatine feinkörnig Schönungsmittel ist eine hochreine Lebensmittelgelatine zur Getränkeschönung. Sie ist besonders zur Behandlung von Traubenmosten und -weinen sowie von Fruchtsäften geeignet. Sie besitzt eine hohe positive Ladung, die intensiv mit negativ geladenen Gerbstoffkolloiden, z. B. Gerbstoffen und Pektinresten, reagiert und zusammen mit ihnen ausfällt.**

Die spezifischen Vorzüge von Gelatine feinkörnig Schönungsmittel:

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

#### Anwendung

Gelatine feinkörnig Schönungsmittel muss vor der Anwendung gelöst werden. Die Lösung sollte in einer kleinen Menge Wasser erfolgen. Dadurch wird die Ausfällung der Gelatine verhindert und die volle Schönungswirkung bleibt erhalten. Aufgrund der starken Gelierfähigkeit und des hohen Bloomwertes dieser Gelatine müssen Lösung und Verarbeitung immer warm erfolgen.

Zur Ermittlung des genauen Bedarfs an Gelatine feinkörnig Schönungsmittel sollten Vorversuche im 100 ml-Maßstab durchgeführt werden. Um exakte Praxiswerte zu ermitteln, sollte die Probe während des gesamten Vorversuchs auf der Temperatur gehalten werden, die bei der Anwendung in der Praxis herrscht. Die in der Tabelle aufgeführten Mengen können als Richtwerte für eine Schönung angenommen werden.

#### Vorbereitung und Durchführung der Schönung

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

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl
Mostschönung bei Trauben	
Gesundes Lesegut	5 – 10
Teilfaules Lesegut	10 – 20
Stark faules Lesegut, Frosttrauben	10 – 30
Weinschönung zur Gerbstoffreduzierung	2 – 10
Schönung von Most bzw. Süßreserve	5 – 20
Schönung von Obstmost	5 – 20

Bei der Schönung von Mosten, Säften oder Weinen sollte vor der Zugabe der Gelatine die zu schönende Flüssigkeitsmenge mit einem geeigneten Rührgerät intensiv in Bewegung gebracht werden. Anschließend wird die gelöste warme Gelatine langsam zugegeben, so dass eine gleichmäßige Verteilung erreicht wird. Danach 5 – 10 Minuten weiterrühren. Bei richtiger Dosierung setzt sich die Schönung im Allgemeinen innerhalb eines Tages ab.

#### Produkteigenschaften

Gelatine feinkörnig Schönungsmittel ist reine Speisegelatine mit hoher Gelierkraft. Die Bloomzahl von 80 – 110 Bloom garantiert ein gutes Gerbstofffällungsvermögen und eine intensive Flockenbildung beim Schönungsvorgang.

Gelatine fällt bei richtiger Schönungskombination (in Verbindung mit Kieselsol) 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

Gelatine feinkörnig Schönungsmittel wird mit äußerster Sorgfalt hergestellt. Sie ist als natürlicher Eiweißstoff ein hochwirksames Adsorptionsmittel, das 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.

## Geprüfte Qualität

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

## Lieferinformationen

Gelatine feinkörnig Schönungsmittel mit der Artikelnummer 97.102 wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg            Polybeutel  
12 x 1 kg      Polybeutel im Karton

Gelatine feinkörnig Schönungsmittel mit der Artikelnummer HW.007 wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

25 kg           Papiersack

### 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

### Singapur

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

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

### Brasilien

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

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](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 4.2.3  
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