

Gelatine GELA FLOTT



Schliessmann

69.412**Spezialgelatine für das Flotationsverfahren 190 – 200 Bloom**

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise

Gelatine GELA FLOTT ist eine Spezialgelatine für die Flotation von Traubenmost. Ihre Wirkung beruht auf ihrer positiven Ladung. **GELA FLOTT** reagiert mit negativ geladenen Mostinhaltsstoffen (z.B. Gerbstoffe) zu ausflockenden Trubpartikeln, die das Flotationsgas aufschwemmt und die auf ihrem Weg an die Mostoberfläche andere Trübungen mitreissen.

Gelatine GELA FLOTT ist eine warmlösliche Gelatine mit hoher Bloomzahl. Dies führt zu einem festen, über mehrere Stunden hinweg stabilen Trubkuchen, unter dem der geklärte Most gut abgezogen werden kann.

Zusammensetzung

Reine Gelatine, gewonnen aus Schweineschwarte. Zur Gelatineherstellung wird nur die Haut gesunder, geschlachteter Tiere, die nach der Fleischschau durch lokale Veterinäre zum menschlichen Genuss freigegeben wurden, verwendet.

Chemische und physikalische Eigenschaften

Aussehen	hell gelbliches Granulat
Bloom	190 - 200
Wassergehalt (%)	<15
pH-Wert	5,1
SO ₂ (ppm)	<50
Asche (%)	<2
Schwermetalle (ppm)	<40
Arsen (ppm)	<1
Kupfer (ppm)	<30
Blei (ppm)	<5

Bakteriologie

Gesamtkeime	<1000/g
Coliforme	0/g
E. coli	0/g
Clostridien	0/g

Dosierung

2 – 10 g/hl, abhängig vom Gerbstoffgehalt.

Höhere Dosierungen sind dann erforderlich, wenn nicht mit Pektinase behandelt wird oder der Trubkuchen so stabil sein soll, dass erst am nächsten Morgen abgezogen werden kann.

Die ermittelte Gelatinemenge wird in der 4-5-fachen Menge Most mit einer Temperatur von 35 – 40 °C vorgequollen, diese Lösung dann dem Most entweder kontinuierlich während der Flotation oder auch komplett vor dem eigentlichen Flotationsvorgang zugegeben.

Auf gründliche Durchmischung ist zu achten.

Lagerung

Kühl, trocken und geruchsfrei lagern! Haltbarkeit bei o.g. Bedingungen mindestens 3 Jahre.

Gebindegrößen

1 kg Dose	69.412.01
7 kg Eimer	69.412.07
25 kg Sack	69.412.25

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Wir garantieren weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

Quelle: C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co. KG, D-74523 Schwäbisch Hall