

Description du produit

ErbiGel® est une gélatine d'origine animale, destinée au traitement des jus, des vins et des autres boissons. ErbiGel®, produit d'une grande pureté, est élaboré en phase acide. L'indice de Bloom est situé entre 90 - 100, valeur idéale pour le traitement des boissons.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

ErbiGel® permet de réduire la teneur en tanins et en polyphénols. ErbiGel® agit donc d'une manière efficace sur les troubles colloïdaux. ErbiGel® est également employé pour la clarification en combinaison avec du sol de silice.

Le produit et son action

ErbiGel® se présente sous la forme d'une gélatine en poudre soluble qui se distingue par un effet de clarification particulièrement efficace et une réduction appréciable des tanins. Lorsque la gélatine est utilisée seule, la floculation ne dépend que de la teneur en tanins. Sur des vins très troubles à faible teneur en tanins, on constate souvent une réaction incomplète des quantités ajoutées de gélatine. Il est donc possible qu'il y reste des traces de gélatine sous forme d'albumine, ce qui peut provoquer des troubles secondaires. C'est pour cette raison que les traitements à la gélatine ne devraient être effectués qu'en combinaison avec du sol de silice (Blankasit® ou Klar-Sol). Dans ces conditions, l'utilisation de gélatine ne présente aucun risque et le succès est assuré. L'emploi combiné de gélatine et de sol de silice provoque en général un meilleur effet de clarification. Cette propriété est particulièrement marquée pour des pH de 3,4 et plus.

Dosage et mode d'emploi

Il est recommandé de déterminer la dose exacte du collage à l'aide d'un OenoTEST®. Pour réaliser une clarification normale, une dose de 5 - 10 g/hl d' ErbiGel® est en général suffisante. Pour des boissons difficiles à clarifier et surtout, pour des vins ou des jus présentant des teneurs élevées en polyphénols, il est possible que les dosages nécessaires soient plus élevés. Dans de tels cas, il est indispensable de procéder à des essais préalables. ErbiGel® doit être dissous dans de l'eau avant l'emploi. Il est recommandé de réaliser les opérations de la manière suivante:

compter 5 l d'eau froide pour 1 kilo de gélatine,
ajouter la gélatine tout en remuant vigoureusement
laisser la gélatine gonfler pendant environ 20 minutes
ajouter 4 à 5 parts d'eau tiède à 40 - 45 °C en remuant vigoureusement.

La solution de gélatine à 40 - 45 °C doit être employée le plus rapidement possible. Pour les collages combinés d' ErbiGel® avec le sol de silice, les dosages suivants sont recommandés:

| sol de silice : ErbiGel® | doses | exemples |
|-------------------------------|-------|--|
| Blankasit® : ErbiGel® | 10:1 | Blankasit® 100 ml/hl + ErbiGel® 10 g/hl |
| Klar-Sol Super : ErbiGel® | 5:1 | Klar-Sol Super 50 ml/hl + ErbiGel® 10 g/hl |
| Klar-Sol 30 : ErbiGel® | 5:1 | Klar-Sol 30 50 ml/hl + ErbiGel® 10 g/hl |
| Klar-Sol Speedfloc : ErbiGel® | 5:1 | Klar-Sol Speedfloc 50 ml/hl + ErbiGel® 10 g/hl |

Stockage

Stocker dans un endroit sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement.

**Gélatine en poudre
de première qualité,
destinée à réduire
la teneur en
polyphénols et à
clarifier les
boissons**