

## Flotationsgelatine FG

Hochbloomige Gelatine

### PRODUKTINFO

Flotationsgelatine FG ist eine Lebensmittelgelatine zur Getränke-schönung. Sie wird vorzugsweise zur Klärung und Phenolreduktion im Most durch Flotation verwendet. Mit entscheidend für die Leistungsfähigkeit einer Flotationsgelatine ist die Bloomzahl. Bei diesem Produkt liegt sie bei 180-200 Bloom und damit im optimalen Bereich für diese Anwendung. Das Produkt kann aber auch für die Klärung von Wein und dessen Phenolreduktion eingesetzt werden.

HERSTELLER



Z E F Ü G

### VORZÜGE

- zur Flotation geeignet
- zur Klärung von Saft, Most und Wein bestens geeignet
- zur Gerbstoffschönung bestens geeignet

### ANWENDUNG

Die Gelatine in der 5-fachen Menge kaltem Trinkwasser 15 - 20 min vorquellen lassen. Die Gelatine vollständig mit Wasser benetzen, um eine Klümpchenbildung zu vermeiden. Nach dem Vorquellen die Gelatine unter Zugabe von heißem Wasser (>60°C) oder durch Erwärmung lösen. Dabei gut rühren. Die optimale Temperatur der Lösung liegt bei 45-55°C. Die Lösung ist dann bereit zum Gebrauch. Die Verarbeitung muss warm erfolgen, da die Lösung bei Temperaturen unter 35°C geliert. Den Ansatz immer frisch verwenden und Standzeiten über 8 Stunden vermeiden. Anwendung Flotation: zwischen 5-15 g/hl (Lösen des Produktes wie oben beschrieben), je nach Beschaffenheit des Leseguts. Zum optimalen Flotationserfolg den Most mit pektolytischem Enzym vorbehandeln, um langkettige Pektinverbindungen auf zu spalten. Anwendung Phenolreduktion: 10-30 g/hl (Lösen des Produktes wie oben beschrieben). Das Produkt sehr langsam dem in Bewegung befindlichen Wein zusetzen und 5-10 Minuten weiter rühren. Anwendung Klärschönung: 5 g/hl (Lösen des Produktes wie oben beschrieben). Erst erfolgt der

Zusatz von Kieselöl 30% (25 g/hl), dann die Gelatine.

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- hohe Gelierkraft
- fester Kuchen
- gute Phenoladsorption
- hohe positive Ladung zur Reaktion mit Phenolen und Pektinresten
- Lebensmittelqualität
- gute Kläreigenschaften

## VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundverpackung  
4 x 2,5 kg im Karton  
25 kg Sack

## LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

## SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle. Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

## ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA\_Liste: Schwein (nicht deklarationspflichtig)
- VEGANSTATUS: Nicht für die vegane Weinbereitung geeignet

---

*\* Änderungen und Irrtümer vorbehalten*

---

Remit KG - Möltnenstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy  
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - [info@remit.it](mailto:info@remit.it)

**URL:** <https://www.remit.it/node/79>