

Filtra Mostgelatine

Gelatine-Kaseinat-Derivat für oenologische Zwecke

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen	flüssig
Farbe	milchig, gelb

Chemische Eigenschaften

Feststoffgehalt	>20%
pH	ca. 3
Dichte	ca. 1,085 g/cm ³
Schwermetalle	max. 40ppm

Oenologische Anwendung

Mit der Anwendung von Filtra Mostgelatine erfolgt die Vorklärung der Moste durch die Bildung eines kompakten Trubdepots.

Der Einsatz von Filtra Mostgelatine erfolgt entweder zur Maische (nach dem Rebler) oder direkt zum Most vor dem Entschleimen, damit die unterstützende Klärwirkung genutzt werden kann. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich Filtra Mostgelatine im Most nach 2-3 Stunden ab. Es ist auf eine gleichmäßige Verteilung zu achten..

Dosierung

50-200 ml /100 kg Maische bzw. 100 l Most

Lagerung

Kühl lagern. Vor Gebrauch schütteln.

Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und baldigst verbrauchen

Verpackung

1kg; 10kg; 25kg und 140kg