

Filtra Mostgelatine

Gelatine-Kaseinat-Derivat

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit der Filtra Mostgelatine ist es gelungen, eine den vielfältigen Anforderungen gerecht werdende Mostgelatine herzustellen. Da Kaseinat vor allem die Bitterstoffe der Katechine entfernen kann, werden also nicht nur die Gesamt-Polyphenole reduziert, sondern auch spezifisch die Katechine.

ANWENDUNG

Mit der Anwendung von Filtra Mostgelatine erfolgt gleichzeitig 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

Je nach Gerbstoffbelastung
50 – 200 ml /100 kg Maische bzw. 100 l Most

LIEFERFORM

1 kg; 10 kg; 25 kg und 140 kg

AUFBEWAHRUNG

Kühl lagern. Vor Gebrauch schütteln.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.