

Filtragel 100

Hydrolysierte Speisegelatine

PRODUKTBESCHREIBUNG

Hydrolysierte Speisegelatine, hydrolysiert aus Schweinehaut. Weißgelbe Granulate mit bouillonartigem Geruch und Geschmack.

Im Saft, im Wein und anderen Getränken zur Gerbstoff- und/oder Polyphenolminderung. FILTRAGEL 100 kann sowohl als Einzelprodukt oder in Kombination mit Filtra Blank 1 verwendet werden.

ANWENDUNG

FILTRAGEL 100 im kalten Wasser (fünffache Menge) 20-30 Minuten vorquellen, danach mit gleicher Menge Heißwasser (90°C) lösen und anschließend sofort verarbeiten. Vermischung im Gebinde mit Rührwerk oder Rührwelle, umpumpen zum Mischen nicht geeignet. Anwendungstemperatur: 12-15°C, eine Temperatur von 10°C darf nicht unterschritten werden. Bei prophylaktischen Anwendungen kann es zu Überschnönungen kommen, die man mit Zugabe von Filtra Blank 1 als zweiten Behandlungsschritt verhindern kann.

DOSIERUNG

Die Dosagemengen sind im Vorversuch zu ermitteln oder ergeben sich durch Erfahrungswerte.

Bei Soloanwendungen

(Gerbstoff- und/oder Polyphenolminderung) liegen die Standarddosagen zwischen 5 und 20 g/hl FILTRAGEL 100, es gibt aber auch Dosagen bis 100 g/hl und mehr (z.B. bei Mostbirnen)

Bei Klärschönung

50 ml Filtra Blank 1 und 10 g/hl FILTRAGEL 100 flocken direkt.
Verhältnis Filtra Blank 1 : FILTRAGEL 100 beträgt 5 : 1

Sollte zusätzlich zur Klärschönung eine Gerbstoff- oder Polyphenolminderung erzielt werden, so ist dies im Verhältnis 5:1 zu berücksichtigen (d.h. die Dosagemengen von FILTRAGEL 100 sind dementsprechend zu erhöhen)

LIEFERFORM

1 kg und 20 kg

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.