

POPIS VÝROBKU

ERBIGEL® je želatina živočišného původu určená k aplikaci do ovocných šťáv, do vína a do jiných nápojů. Želírovací hodnota se pohybuje v oblasti ideální pro ošetřování nápojů (90–100 Bloom). Použití výrobku je povoleno současnými platnými předpisy SRN. Čistota a kvalita odpovídá kritériím vinařského zákona SRN a interním normám firmy ERBSLÖH Geisenheim. Kvalita je zaručena certifikátem podle ISO 9001.

ÚČEL POUŽITÍ

ERBIGEL® je určen k odstranění přebytkového množství tříslovin a polyfenolů, především z moštu. Tím se zabezpečí optimální stabilizace proti koloidním zákalům. Další použití je při číření společně s aplikací křemičitého sólu.

PRODUKT A ÚČINEK

ERBIGEL® je dobře rozpustná mletá potravinářská želatina, která má zvlášť dobré vlastnosti při číření a snižování hladiny polyfenolů a tříslovin. Při číření samotnou želatinou je vznik sraženiny závislý na koncentraci tříslovin v nápoji. U silně zakalených vín a u vín s velmi nízkým obsahem tříslovin se často stává, že se vysráží jen část přidané želatiny. Její zbytek v nápoji může potom vést k bílkovinným zákalům. Proto se doporučuje číření provádět společně s křemičitým sólem (BLANKASIT nebo KLAR SOL SUPER). Potom je ošetření bez rizika a úspěch je zaručen. Mimo to, kombinované číření vykazuje o mnoho lepší výsledky. To platí zvlášť v oblasti pH od 3,4 výše.

POUŽITÍ

Dávkování želatiny je výhodné určit exaktně soupravou OENOTEST. Při normálním číření obvykle stačí dávka 5–10 g/100 l, u hůře čířitelných nápojů s vysokým obsahem polyfenolů je třeba počítat se zvýšenými dávkami. ERBIGEL® se musí před použitím důkladně rozpustit ve vodě. Osvědčil se následující pracovní postup. Do 1 kg želatiny se přidá 5 l studené vody a nechá se 20 minut nabobtnat. Potom se přidá 4–5 dílů horké vody a za intenzivního míchání se želatina rozpustí. Potom je třeba ji co nejrychleji použít. Při použití s křemičitým sólem platí následující zásada: Používáme-li 15 % křemičitý sól (BLANKASIT, KLAR SOL 15), dává se jeden díl želatiny na 10 dílů křemičitého sólu. Při použití 30 % křemičitého sólu (KLAR SOL 30, KLAR SOL SUPER) se dávkování zmenší na polovinu. Obvykle se nejdříve dává křemičitý sól a teprve potom želatina. Ale v některých případech, kdy chceme dosáhnout i snížení hladiny tříslovin, se nejdříve dává želatina. U nápojů s mimořádně vysokým obsahem tříslovin můžeme dávky křemičitého sólu vynechat.

SKLADOVÁNÍ

Prosíme chraňte před pachy a vlhkostí. Otevřená balení ihned těsně uzavřít.

**Prvotřídní kyselé
uzavřená mletá
želatina ke snížení
obsahu polyfenolů
a k číření**