

GELATINE LIQUIDE

Flüssige Gelatine zum sofortigen Gebrauch

KLÄRUNG VON WEISSWEIN

ENTFERNUNG UNERWÜNSCHTER TANNINE IN ROTWEIN

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **GELATINE LIQUIDE** ist eine stark hydrolysierte Gelatine von einer Konzentration von 200g/L, deren Hydrolysegrad sorgfältig kontrolliert wird.
- ◆ **GELATINE LIQUIDE** ist sehr leicht anzuwenden. Man kann sie direkt dem Gebinde zugeben oder mittels einer Dosierpumpe unter Druck dem Wein zudosieren. Bei Anwendung über ein Dosierventil (DOSACOL) empfiehlt sich eine vorherige Verdünnung (1 :1) mit Wasser.
- ◆ **GELATINE LIQUIDE** kann gleichermaßen bei Rot-, Weiß- und Roséweinen aller Art und Herkunft angewandt werden.
In Weißweinen wird **GELATINE LIQUIDE** hauptsächlich für die Klärung eingesetzt. In Rotweinen erlaubt **GELATINE LIQUIDE** über die klärende Wirkung hinaus auch eine Minderung ungewünschter Polyphenole und aggressiver Tannine.
- ◆ In vielen Fällen wird **GELATINE LIQUIDE** zusammen mit der Bentonitbehandlung eingesetzt. Der Bentonit wird zugegeben, sobald **GELATINE LIQUIDE** vollständig zur Flockung gekommen ist, das heißt einige Tage nach Zugabe der Letzteren.
- ◆ Vorversuche sind unabdingbar, um mit Genauigkeit die nötige Aufwandmenge zu ermitteln, die für eine gute Klärung und die Einstellung eines neuen organoleptischen Gleichgewichts erforderlich ist.

DOSIERUNG

- ◆ **Weiß- und Roséweine**
20 – 40 mL/ hL
- ◆ **Rotweine**
20 – 60 mL/hL

ANWENDUNG

- ◆ **GELATINE LIQUIDE** ist gebrauchsfertig. Langsam während dem Ummischen zugeben.

VERPACKUNG

- ◆ Kanister zu 20 L

LAGERUNG

- ◆ Volle, verschlossene und einwandfreie Originalverpackung an einem licht- und frostgeschützten, trockenen und geruchsfreien Ort.
- ◆ Geöffnete Packung: rasch verbrauchen.