

GELISOL

Gelatine mittleren Hydrolysegrades in flüssiger oder pulverisierter Form.

KLÄRUNG VON WEISS- UND ROSEEMOSTEN

SCHÖNUNGSMITTEL FÜR FRUCHTIGE WEISS-, ROSEE- ODER ROTWEINE KOMBINIERBAR MIT SILISOL FÜR WEISS- UND ROSEWEINE

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **GELISOL** ist eine Gelatine mittleren Hydrolysegrades; die in flüssiger oder pulverisierter Form verfügbar ist. Ihre Molekularstruktur zeichnet sich durch ziemlich lange Ketten aus. Daher beträgt bei **GELISOL** die Konzentration an aktiven Substanzen 100g/L.
- ◆ Die einheitliche Länge der Molekülketten wird durch ein kontrolliertes Herstellungsverfahren gewährleistet. Die Herstellung von **GELISOL** erfolgt in unseren Laboratorien auf der Grundlage einer sorgfältig ausgewählten Ausgangsgelatine. Die Art ihrer Herstellung verleiht ihr einen hohen Grad an Reinheit und Stabilität.
- ◆ **GELISOL** ist ein eigens für die Önologie hergestelltes Präparat. Die Dichte der Oberflächenladung von **GELISOL** unterliegt einer ständigen Kontrolle, wodurch eine hohe Reaktivität gewährleistet ist.
- ◆ **GELISOL** ist eine sehr vielseitig verwendbare, gebrauchsfertige Gelatine.

ANWENDUNG IN MOSTEN

- ◆ Weißer Most aus normaler Pressung enthält normalerweise 20% Trub. Die Anwesenheit dieses Trubes erklärt sich durch die mit der Traubenverarbeitung zusammenhängenden Schritte (Mahlen – Entrappen – Pressen).
- ◆ Dieser Trub muss so schnell wie möglich aus dem Most entfernt werden, denn er erzeugt vegetabile Fehlgerüche und verleiht dem Wein einen grobschlächtigen, rustikalen Geschmack.
- ◆ Die mechanischen Klärtechniken des Mostes (Zentrifugation und Vakuumfiltration) können wesentlich verbessert oder sogar ersetzt werden, indem der Most einer Klärschönung unterworfen wird, sei es durch das klassische Verfahren des Absetzenlassens oder durch Flotation.

KLÄRUNG DURCH ABSETZENLASSEN

Die Klärung der Moste erfolgt in drei Phasen :

1) Enzymatische Phase: DEPECTIL CLARIFICATION baut die Pektine ab und mindert die Viskosität (Dauer dieser Phase : 1 – 2 Stunden bei 15-20°C).

2) Ausflockung : Die Micellen der Kolloide lagern sich zusammen, wachsen und werden schwerer.

SILISOL + GELISOL stellen eine sehr effektive Schönung dar, die die natürliche Ausflockung im Most unterstützt.

3) Sedimentation : Die entstandenen, kolloidalen Micellen setzen sich auf Grund ihres Volumens und ihres Gewichts rasch ab.

Der Most klärt sich schnell. Der Trub trennt sich vom Most und sammelt sich am Behälterboden an. Dadurch kann die Vorklärung schnell erfolgen.

KLÄRUNG VON WEISS- UND ROSEEMOSTEN DURCH FLOTATION

Die Auswahl der Gelatine ist entscheidend für die Mostvorklärung durch Flotation. Der entscheidende Parameter ist das Molekulargewicht des Proteins, welches direkt proportional zu der Dichte seiner positiven Ladungen ist. In diesem Sinn ist **GELISOL** eine Gelatine mit einer hohen Ladungsdichte.

Unter anwendungstechnischen Gesichtspunkten ist sie bei kontinuierlicher als auch diskontinuierlicher Flotation äußerst wirksam, weil sie eine hohe Fähigkeit zur Bindung unerwünschter Moleküle aufweist und die Flockung der suspendierten Trubstoffe beschleunigt. Letztere werden in Verbindung mit dem injizierten Gas an der Behälteroberfläche aufgetrieben.

In Abhängigkeit von der Anlagenkonfiguration kann die Zugabe eines Schönungsmittels wie Bentonit (**ELECTRA**) oder Kieselsol (**SILISOL**) notwendig werden, um die Ausflockung zu unterstützen.

Die vorgängige Anwendung von Klärenzymen (**DEPECTIL CLARIFICATION** oder **PECTILYSE WHITE**) ist unabdingbar für ein gutes Ergebnis der Flotation. Sie führen zu einer Hydrolyse der Pektine, einer Minderung der Viskosität und zur Bildung elektroaktiver Pektinkörper, die mit **GELISOL** reagieren können.

ANWENDUNG IN WEIN

ROTWEINE

GELISOL ist ein hervorragendes Schönungsmittel für Rotweine mit einer mittleren bis starken Struktur und harten Tanninen. Bei dieser Art von Weinen beseitigt **GELISOL** die harten Tannine und lässt die Finesse, die Aromen, die Fruchtigkeit und den runden Charakter hervortreten.

ROSEWEINE

GELISOL ist ein hervorragendes Schönungsmittel für Roséweine. Die Dosierung von **GELISOL** muss an die gewünschten organoleptischen Eigenschaften angepasst werden. Bei gering adstringierenden Roséweinen, bei denen in erster Linie der Schönungseffekt angestrebt wird, ist es notwendig, **GELISOL** mit Tannin (**TANIGAL**) oder Kieselsol (**SILISOL**) zu kombinieren.

WEISSWEINE

GELISOL ist ein hervorragendes Präparat zur Klärung von Weißweinen. Es muss unbedingt mit einem Zusatzstoff für die Schönung kombiniert werden : Kastanientannin (**TANIXEL**), Gallapfeltannin (**TANIGAL**) oder Kieselsol (**SILISOL**).

Die Kombination **GELISOL-SILISOL** ermöglicht die Schönung einer großen Mehrheit von Weiß- oder Roséweinen (selbst von den Weinen, die als schwierig gelten).

EIGENSCHAFTEN

GELISOL Liquide :

Gelatine flüssig in Lösung zu 100g/L
mittlerer Hydrolysegrad, durch SO₂ stabilisiert

GELISOL Poudre

Gelbes Pulver reiner Gelatine

ANWENDUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.

DOSIERUNG

Klärung von Weiß- und Rosémosten: 40 mL/hL bis 150 mL/hL **GELISOL** je nach Trübungsgrad des zu klärenden Mostes, anschließend **BENTONITE ELECTRA** (40 g/hL bis 100 g/hL) und / oder **SILISOL** (40mL/hL bis 100mL/hL).

Einsatz von Enzym (**DEPECTIL CLARIFICATION** oder **PECTILYSE WHITE**) im Most (Zugabe zur Pressung oder danach).

Flotation

- ◆ **DEPECTIL CLARIFICATION** ou **PECTILYSE WHITE** : 1g/hL bis 2g/hL.
- ◆ **GELISOL** : 50 – 150mL/hL.
- ◆ **ELECTRA** : 20 – 80g/hL + **SILISOL** : 20 – 60mL/hL.

Weiß- und Roséweine: 20 – 50mL/hL **GELISOL** in Verbindung mit
20 – 50mL/hL **SILISOL** oder 4 – 8g/hL Tannin.

Rotweine: bis zu 150mL/hL in Abhängigkeit von der zu mindernden Adstringens und der gewünschten Weichheit.

- ◆ **GELISOL Poudre** : In kaltem Wasser eine Lösung zu 100g/L ansetzen und in dieser Form die oben empfohlenen Aufwandmengen zugeben.

Diese Lösung innerhalb eines Tages aufbrauchen. Zwecks längerer Haltbarkeit Zusatz von 3g/L SO₂ zur Lösung.

ANWENDUNG ZUR KLÄRUNG VON MOSTEN

SEDIMENTATION

- ◆ Die notwendige Menge **SILISOL** oder Bentonit **ELECTRA** in der 10-fachen Menge Wasser verdünnen.
- ◆ Unter Rühren dem Most zufügen.
Zwecks guter Homogenisierung wird der Einsatz einer Dosierpumpe oder von **DOSACOL** dringend empfohlen.
- ◆ Anschließend auf analoge Art die Schönung mit **GELISOL** durchführen, welches vorher in kaltem Wasser verdünnt wird.
- ◆ Die Flockung ist schnell. Im Fall einer Klärung kann ein vollständiges Absetzen des Trubes innerhalb einer Woche erreicht werden.

FLOTATION

- ◆ Der Maische in der Presse wird **DEPECTIL CLARIFICATION** oder **PECTILYSE WHITE** zugesetzt.
- ◆ Zugabe von **GELISOL** mittels einer Dosierpumpe oder **DOSACOL** (Schönungsanschluss) während des Befüllens des Mosttanks.
- ◆ Gleichzeitig **ELECTRA** und eventuell **SILISOL** zusetzen.

ANWENDUNG ZUR KLÄRUNG VON WEINEN

EINSATZ VON GELISOL IN VERBINDUNG MIT :

- ◆ **SILISOL :**
- ◆ Die notwendige Menge **SILISOL** in der 10-fachen Menge Wein verdünnen.
- ◆ Dem Wein unter Rühren zufügen.
- ◆ Anschließend auf analoge Art die Schönung mit **GELISOL** durchführen, welches vorher mit kaltem Wasser verdünnt wird.
- ◆ Die Flockung ist schnell. Ein vollständiges Absetzen des Trubes kann innerhalb einer Woche erreicht werden.
- ◆ **TANNIN :**
- ◆ Für Weißweine, arm an Tannin, ist eine Tanninzugabe erforderlich. Im Allgemeinen kommen folgende Mengen zur Anwendung :
 - 1 g **TANIXEL** der 2 g **TANIGAL** pro 10 mL **GELISOL**
 - Das Tannin muss dem Wein unbedingt ein Tag vor der Schönung zugesetzt werden.

EINSATZ VON GELISOL ALLEIN :

- ◆ Dem Wein wird **GELISOL** direkt unter Rühren beigegeben.
Zwecks guter Homogenisierung wird stets der Einsatz einer Dosierpumpe oder von **DOSACOL** (SCHÖNUNGSANSCHLUSS) DRINGEND EMPFOHLEN.

QUALITÄT

- ◆ Nachvollziehbarkeit : Die Losnummer, auf allen Packungen von **GELISOL** angegeben, erlaubt die Nachvollziehbarkeit zurück (Herkunft des Produktes) und nach vorn (bis zum Anwender).

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.