

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Erbсенprotein

Stand 10/2021

- Pulverförmiges pflanzliches Schönungsweiß für die Flotation, Klärschönung, Farbstabilisierung und Milderung der Adstringenz bei der Weinbereitung -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Pflanzliche Eiweiße gewinnen für die Getränkeschönung gegenüber den dort seit langem gebräuchlichen tierischen Eiweißen zunehmende Bedeutung. Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 nennt neben Weizen- und Kartoffel- auch Erbsenprotein als zulässigen Klärhilfsstoff für alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen außer Jungwein, konzentriertem Traubenmost und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat.

Die Deklaration von Getränken als „für Vegetarier und Veganer geeignet“ setzt den völligen Verzicht auf tierische Schönungsmittel voraus. Im Unterschied zu Eiweißen aus Hühnereiklar, Fisch, Milch und Weizen zählt Erbse nicht zu den potenziellen Lebensmittelallergenen.

Eigenschaften und Wirkung:

Unser sprühgetrocknetes, geschmacksneutrale **Erbсенprotein** ist mit den herkömmlichen Schönungsweißen tierischer Herkunft aus technologischer Sicht vergleichbar oder ihnen sogar überlegen. Während sich **Kartoffelprotein** sehr gut für Fruchtsaftklärungen eignet, zeigt **Erbсенprotein** besondere Vorzüge bei Schönungen und geschmacklichen Korrekturen

bei der Weinbereitung.

Erbсенprotein reagiert mit Trauben- bzw. most- und weineigenen Gerbstoffen, aber auch zugegebenen Tanninen und Kieselsol. Es eignet sich deshalb sehr gut für die Flotation von Traubenmosten, Klärschönungen von Mosten und Weinen durch Sedimentation sowie die Milderung der Adstringenz und Stabilisierung der Farbe in Rotweinen.

Als indirekte Wirkung ist auch in Weißweinen eine Verbesserung des Aromas zu beobachten.

Dosierung und Anwendung:

- Flotation: 8-15 g/hL
- Mostklärung: 8-20 g/hl, Zugabe nach der 3-5fachen Menge an Kieselsol **SILOXOL plus**
- Weinklärung: 5-15 g/hl, Zugabe nach der 3-5fachen Menge an Kieselsol **SILOXOL plus**
- Gerbstoffkorrektur: 5-20 g/hL, Zugabe vor der 2-3fachen Menge an Kieselsol **SILOXOL plus**

Erbсенprotein muss frisch in der etwa 10fachen Menge warmen Wassers (nicht Most oder Wein!) angerührt bzw. gelöst werden. Dieser Ansatz ist dem Most kontinuierlich zuzudosieren

(Flotation) oder homogen in den zu behandelnden Most oder Wein einzurühren (Klärschönung / Gerbstoffkorrektur).

Weitere Hinweise:

Wegen seiner schlechten Haltbarkeit sollte der wässrige Ansatz von **Erbсенprotein** jeweils frisch zubereitet und noch am selben Tag aufgebraucht werden.

Erbсенprotein ist trotz seiner Herkunft aus konventioneller Landwirtschaft gemäß VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII a für die Bereitung von Bio-Wein zulässig, falls kein Alternativprodukt aus ökologischer Erzeugung verfügbar ist.

Gebindegrößen:

1 kg-Beutel (Nr. 5185)
10 kg-Sack (Nr. 5188)

Lagerung:

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.