

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

## Gelatine GELA FLOTT und GELA FLOTT BIO

- Spezialgelatine für das Flotationsverfahren -

Stand 03\_2020

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

**Gelatine GELA FLOTT** ist eine Spezialgelatine für die Flotation von Traubenmost. Ihre Wirkung beruht auf ihrer positiven Ladung. **GELA FLOTT** reagiert mit negativ geladenen Mostinhaltsstoffen (z.B. Gerbstoffe) zu ausflockenden Trubpartikeln, die das Flotationsgas aufschwemmt und die auf ihrem Weg an die Mostoberfläche andere Trübungen mitreißen.

**Gelatine GELA FLOTT** ist eine warmlösliche Gelatine mit hoher Bloomzahl. Dies führt zu einem festen, über mehrere Stunden hinweg stabilen Trubkuchen, unter dem der geklärte Most gut abgezogen werden kann.

#### Zusammensetzung:

Reine Gelatine, gewonnen aus Schweineschwarte. Zur Gelatineherstellung wird nur die Haut gesunder, geschlachteter Tiere, die nach der Fleischbeschau durch lokale Veterinäre zum menschlichen Genuss freigegeben wurden, verwendet.

#### Chemische und physikalische Eigenschaften:

Aussehen:	hell gelbliches Granulat
Bloom:	190-200
Wassergehalt %	<15
pH-Wert	5,1
SO <sub>2</sub> (ppm)	<50
Asche %	<2
Schwermetalle (ppm)	<40
Arsen (ppm)	<1
Kupfer (ppm)	<30
Blei (ppm)	<5
Bakteriologie:	
Gesamtkeime	<1000/g
Coliforme	0/g
E. coli	0/g
Clostridien	0/g

#### Dosierung:

2 - 10g/hl, abhängig vom Gerbstoffgehalt.  
Höhere Dosierungen sind dann erforderlich, wenn nicht mit Pektinase behandelt wird oder der Trubkuchen so stabil sein soll, dass erst am nächsten Morgen abgezogen werden kann.

Die ermittelte Gelatinemenge wird zunächst in etwas kaltes Wasser eingerührt, 10 Minuten quellen gelassen, anschließend durch Zugabe etwa der fünffachen Menge heißen Wassers gelöst und dem Most entweder kontinuierlich während der Flotation oder auch komplett vor dem eigentlichen Flotationsvorgang zugegeben. Auf gründliche Durchmischung ist zu achten.

#### Lagerung:

Kühl, trocken und geruchsfrei lagern! Haltbarkeit bei o.g. Bedingungen mindestens 3 Jahre.

#### Gebindegröße:

1 kg Packung	(Nr. 5156)
25 kg Sack	(Nr. 5155)
1 kg Packung Bio	(Nr. 5156/1)
25 kg Sack Bio	(Nr. 5155/1)

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.