

**5/B****ErbiGel®***Jedlá želatína na čírenie vín a odstránenie polyfenolov*

Popis výrobku:

ErbiGel je prvotriedna, kyslo uzavretá mletá želatína živočíšneho pôvodu (prasacia) určená na aplikáciu v ovocných šťavách, vo víne a v iných nápojoch. Želírovacia hodnota sa pohybuje v oblasti ideálnej pre ošetrovanie nápojov (90-100 Bloom). Vďaka kyslému pôvodu dochádza k vysokej reaktivite **ErbiGel**-u s prevažne kladne nabitými proteínmi. Ošetrovaním nápojov **ErbiGel**-om sa zabezpečí zníženie polyfenolov a tým aj stabilizácia proti hnedým reakciám, koloidným zákalom. Pri silne zakalených vínach a pri vínach s veľmi nízkym obsahom trieslovín sa často stáva, že sa vyzráža iba časť pridanej želatíny. Zvyšková želatína v nápoji môže potom viesť k bielkovinovým zákalom. Možné zvyšky želatíny v nápoji sú odstránené kombináciou s oxidom kremičitým (Klar-Sol Super). Číriaci účinok dosiahnutý pri čistení pomocou silikagélu uľahčuje filtráciu a čím sa znižuje požadovaný čas a potreba viac násobnej filtrácie. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

V závislosti od zamýšľaného účinku sa odporúča určiť požadované množstvo pomocou predbežného testu. Číriaci účinok závisí od pH, teploty a zákalu nápoja, ktorý sa má ošetriť. Pri normálnom čírení zvyčajne stačí dávka 5-40 g/100 l. Pri ťažšie číriteľných nápojoch s vysokým obsahom polyfenolov treba počítať so zvýšeným dávkovaním. Na čírenie s oxidom kremičitým sa odporúča nasledujúca kombinácia:

Kombinácia	Pomer prípravkov	Napríklad
ErbiGel® : Klar-Sol Super	1 : 5	10 g ErbiGel®/100 L + 50 mL Klar-Sol Super/100 L

ErbiGel sa musí pred použitím dôkladne rozpustiť vo vode. Osvedčil sa nasledovný pracovný postup. Na 1 kg želatíny sa pridá 5 l studenej vody a nechá sa 20 minút napučať. Potom sa pridá 4-5 dielov horúcej vody a za intenzívneho miešania sa želatína rozpustí. Potom je treba želatínu čo najskôr použiť. Pri použití spolu s kremičitým sólom platí nasledujúca zásada. Pri použití 30% kremičitého sólu (Klar-Sol Super) sa dávkovanie zmenší na polovicu. Zvyčajne sa najprv dávkuje kremičitý sól a potom želatína. Avšak v niektorých prípadoch, keď chceme dosiahnuť aj zníženie hladiny trieslovín sa najprv dávkuje želatína. Pri nápojoch s mimoriadne vysokým obsahom trieslovín môžeme dávky kremičitého sólu vynechať. Prípravok je potrebné stočiť/odfiltrovať do 7-14 dní.

Skladovanie: Chránite pred zápachom a vlhkosťou. Vždy opätovne uzavrite obal otvorených balení. Otvorené balenia by sa mali spotrebovať do 3 - 4 týždňov.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränke-technologie GmbH & Co. KG
Unimpex Bratislava s.r.o.
Horné Predmestie 3,
900 21 Svätý Jur
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280
www.unimpex-bratislava.com; info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučené ošetrovanie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučené iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.