GELATINE EXTRA N°1

Hochreine, warmlösliche, vom Schwein stammende Gelatine in Pulverform.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934 und dem Food Chemical Codex.

SPEZIFIKATION

GELATINE EXTRA N°1 zeichnet sich durch hochmolekulare Proteinketten und eine hohe Ladungsdichte aus. Aufgrund dieser bemerkenswerten Eigenschaften eignet sie sich hervorragend zur Stabilisierung, egal welche Säure-Basen-Balance der Wein aufweist.

GELATINE EXTRA N°1 zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

- Ihre klärende und stabilisierende Wirkung. Sie ermöglicht eine rasche Beseitigung vorhandenen Trubs und eine sehr gute Stabilisierung durch die Beseitigung von Kolloidstoffen, die später ausfällen könnten.
- Ihre schönende Wirkung auf die Phenolverbindungen im Wein, welche für ein besseres Lagerungspotenzial förderlich sind.
- Ihre Reinheit, welche die Finesse und aromatische Ausgewogenheit des Weins schont.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

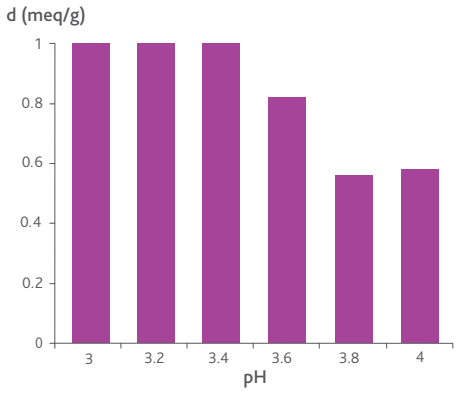
Zur Wahrung der Balance und zur Harmonisierung der Phenolstruktur des Weins wirkt GELATINE EXTRA N°1 harmonisch auf die Gesamtheit aller Tannine.

GELATINE EXTRA N°1 wird empfohlen zur:

- Schönung von roten Lagerweinen.
- Klärung von ausgewogenen, körperreichen Weinen.

VERSUCHSERGEBNISSE

Ladung von **GELATINE EXTRA N°1** in Abhängigkeit des pH-Wertes.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Pulver
Farbe ..... hell, leicht bernsteinfarben

Löslichkeit ..... in warmem Wasser
(in kaltem Wasser unlöslich)

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Schwefeldioxid (ppm)	< 50
Harnstoff (g/kg)	< 2,5
pH-Wert (1%-ige Lösung)	5 - 7
Feuchtigkeit (%)	< 15
Asche (%)	< 2
Gesamtstickstoff (%)	> 14
Pentachlorophenole (ppm)	< 0,3
H_2O_2 (ppm)	< 10
Arsen (ppm)	< 1
Blei (ppm)	< 1,5
Quecksilber (ppm)	< 0,15
Cadmium (ppm)	< 0,5
Eisen (ppm)	< 50
Zink (ppm)	< 50
Chrom (ppm)	< 10
Kupfer (ppm)	< 30

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Lebende Mikroorganismen (KBE/g)	$< 10^4$
Gesamt-Milchsäurebakterien (KBE/g)	$< 10^3$
Essigsäurebakterien (KBE/g)	$< 10^3$
Hefen (KBE/g)	$< 10^3$
Schimmelpilze (KBE/g)	$< 10^3$
Coliforme Keime (/g)	keine
Clostridium perfringens-Sporen (/g)	keine
E.coli (/g)	keine
Staphylococcus (/g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Schwefelreduzierende, anaerobe Mikroorganismen (/g)	keine

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

Temperatur: Unter den normalen Bedingungen einer Weinlagerung gibt es keine speziellen Umstände, unter denen die Anwendung nicht durchgeführt werden könnte. Die Wirkung von **GELATINE EXTRA N°1** ist auf weinübliche pH-Werte abgestimmt.

DOSIERUNG

6 - 10 g/hL.

EINSATZ

GELATINE EXTRA N°1 ist eine warmlösliche Gelatine.
In warmem Wasser (35 - 40°C) 50 g **GELATINE EXTRA N°1** (5%-ige Lösung) unter ständigem Rühren auflösen. Sobald eine gleichmäßige Lösung entsteht, dem Wein entweder unter gleichzeitigem Überpumpen oder beim Umzug von einem Tank in einen anderen nach und nach zugeben.
Die Temperatur der Gelatinelösung während des gesamten Schönungsvorgangs gleich halten, um eine Gelbildung zu vermeiden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

VERPACKUNG

1-kg-Beutel, 10-kg-Karton.
20-kg-Sack

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

SY - AS - 07.01.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.