

Klär- schönung

Flotationsgelatine

B 4.2.1 · SH
03/2010

(180 – 200 Bloom, sauer aufgeschlossen)

Flotationsgelatine ist eine hochreine Lebensmittelgelatine zur Getränkeschönung. Sie ist besonders zur Flotation von Traubenmosten sowie von Fruchtsäften geeignet. Sie besitzt eine hohe positive Ladung, die sofort sehr intensiv mit negativ geladenen Getränkekolloiden, z. B. Gerbstoffen und Pektinresten reagiert. Diese fallen dann zusammen mit der Gelatine aus.

Die spezifischen Vorzüge von Flotationsgelatine

- ▶ Hohe Adsorptionskraft gegenüber negativ geladenen Gerbstoffen und Pektinresten
- ▶ Gutes Lösungsvermögen bei 45 – 55 °C
- ▶ Natürlicher Eiweißstoff von hochreiner Lebensmittelqualität mit hoher Gelierkraft

Anwendung

Flotationsgelatine muss vor der Anwendung gelöst werden. Die Lösung sollte in kaltem Wasser erfolgen. Aufgrund der starken Gelierfähigkeit und des hohen Bloomwertes dieser Gelatine müssen Lösung und Verarbeitung immer warm erfolgen.

Vorbereitung:

Die beste Wirkung der Gelatine wird durch 15 – 30 minütiges Vorquellen in der 5fachen Menge kalten Wassers erzielt. Flotationsgelatine sollte so in das Wasser eingebracht werden, dass die Benetzung von allen Seiten erfolgt und ein Verklumpen verhindert wird. Nach der Quellung erfolgt unter kräftigem Aufschlagen die Lösung der Gelatine durch Zugabe von heißem Wasser. Die Temperatur der Lösung sollte 45 – 55 °C betragen. Die so hergestellte Lösung kann direkt zur Flotation verwendet werden. Die Verarbeitung sollte warm erfolgen, da bei Abkühlung unter 35 °C eine Gelierung eintritt.

Funktionsprinzip:

Ohne vorherige Enzymierung ist eine leistungsfähige Flotation nicht möglich. Das Enzym spaltet die langen Pektinketten, die dann von der Gelatine umhüllt werden können. Bei einem Verzicht auf die Enzymierung ist die Flotationsleistung, bei gleichzeitig erhöhtem Gelatinebedarf, deutlich herabgesetzt. (siehe auch: Anwenderhinweis Flotation)

Dosage:

Die Dosage liegt in der Regel bei 5 – 7 g/hl
Bei schwierigem Lesegut bei 8 – 15 g/hl

Produkteigenschaften

Flotationsgelatine ist reine Speisegelatine mit hoher Gelierkraft. Wie alle Gelatinearten wird sie durch schonende Hydrolyse von Kollagen gewonnen. Durch chemische und thermische Einflüsse erfolgt der Aufschluss von einer ursprünglich komplizierten Faserstruktur in einfachere fadenförmige Kolloide. Diese werden schonend getrocknet und gemahlen. Die richtig gewählte Bloomzahl von 180 – 200 Bloom garantiert ein gutes Gerbstofffällungsvermögen und eine intensive Flockenbildung bei der Flotation.

Flotationsgelatine ist ein natürlicher Eiweißstoff, physiologisch völlig unbedenklich und trägt bei pH-Werten von Most, Wein oder Obstsaften eine positive Ladung. Sie reagiert daher energisch mit im Getränk vorkommenden negativ geladenen Kolloiden, z. B. Gerbstoffen oder Pektinresten, aber auch mit zugefügten negativ geladenen Flockungsmitteln, z. B. Kieselsol, Bentonit und Tannin. Flotationsgelatine fällt bei richtiger Schönungskombination wieder vollständig aus.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem EG-Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage unter www.begerow.com herunterladen können.

Lagerung

Flotationsgelatine wird mit äußerster Sorgfalt hergestellt, verpackt und bis zur Auslieferung gelagert. Sie ist als natürlicher Eiweißstoff ein hochwirksames Adsorptionsmittel, dass bei falscher Lagerung Fremdgerüche annehmen kann. Die Lagerung muss deshalb immer in gut verschlossener Verpackung an einem kühlen, geruchsneutralen, trockenen und gut belüfteten Ort erfolgen.

Lieferformen

Flotationsgelatine mit der Artikel-Nr. 97.109 wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

5 kg im Polybeutel

Flotationsgelatine mit der Artikel-Nr. HW.008 wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

25 kg im Poly-Papiersack

HS Zolltarif Nr.: 3503 00 10

Geprüfte Qualität

Flotationsgelatine wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.