

Produktlerläuterung

Ein Gelatine-Milchkaseinat-Derivat zur Maische- und Mostbehandlung. Erbslöh-Mostgelatine bewirkt die Reduzierung der Gesamtpolyphenole und vor allem der störenden Catechine.

Als Flüssigprodukt gewährleistet die Erbslöh-Mostgelatine eine der „Arbeitsspitze Herbst“ gerechtwerdende, einfache und mühelose Anwendung. Bedingt durch die spezifische Zusammensetzung garantiert das neuartige Flüssigprodukt einen höchsteffektiven Einsatz bezüglich frühzeitiger Gerbstoffkorrektur. Damit verbunden ist der Schutz gegenüber späterer Hochfarbigkeit. Erbslöh-Mostgelatine ist ideal anzuwenden in allen Fällen, bei denen infolge erhöhter mechanischer Belastung des Lesegutes, langer Maischestandzeiten oder sonstiger Maischebelastungen mit erhöhten Gerbstoffgehalten gerechnet werden muß.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Die Anwendung der Erbslöh-Mostgelatine erfolgt gegen überhöhte, störende Polyphenol- und Catechingehalte. Die frühzeitige Entfernung dieser im Übermaß störenden Substanzen gewährleistet reintonigere Jungweine. Umfangreiche spätere Weinbehandlungsmaßnahmen zur Gerbstoffkorrektur können somit umgangen werden.

Produkt und Wirkung

Die einfachste und günstigste Art der Gerbstoffbehandlung ist die Zugabe von Gelatine zur Maische oder zum Most. Es ist allerdings bekannt, daß die normalen flüssigen Gelatinen diese Probleme nur begrenzt lösen können. Andererseits sind die Betriebe in der Herbsthektik kaum in der Lage, warmlösliche, pulverisierte Gelatinen jederzeit dosierbar herzustellen. Dies wird besonders schwierig bei kühler Witterung.

Mit der Erbslöh-Mostgelatine ist es gelungen, eine den vielfältigen Anforderungen gerechtwerdende Mostgelatine herzustellen. Sie besteht aus hochwertiger flüssiger Gelatine und – besonders wichtig – aus Kaseinat. Vom Kaseinat ist bekannt, daß es vor allem die Bitterstoffe der Catechine entfernen kann. So werden also nicht nur die Geamt-Polyphenole reduziert, sondern auch spezifisch die Catechine, auf die es in diesem Zusammenhang so sehr ankommt.

Parallel zur vorteilhaften geschmacklichen Verbesserung unterstützt Erbslöh-Mostgelatine die natürliche Selbstklärung der Moste. Darüber hinaus wird ein kompakteres Trubdepot erreicht.

Dosage

Je nach Gerbstoffbelastung 50-200 ml Erbslöh-Mostgelatine/100 kg Maische bzw. 100 l Most.

Anwendung

Der Einsatz von Erbslöh-Mostgelatine erfolgt entweder zur Maische (evtl. beim Mahlen) oder direkt zum Most; hier allerdings möglichst vor dem Entschleimen bzw. Separieren, denn dann kann die unterstützende Klärwirkung genutzt werden. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich Erbslöh-Mostgelatine im Most nach 2-6 Stunden ab. Es ist auf eine gleichmäßige Verteilung der Dosagemenge in der Maische oder im Most zu achten.

Erbslöh-Mostgelatine wird meist kombiniert eingesetzt mit Seporit PORE-TEC oder MostRein® PORE-TEC. Bei faulem Lesegut zusätzlich mit Granucol® GE. Zwischen der Zugabe der einzelnen Produkte muß immer gerührt werden. Zugabereihenfolge: Granucol® GE - Seporit PORE-TEC / MostRein® PORE-TEC – Erbslöh-Mostgelatine.

Ein Mitvergärenlassen ist möglich. Noch bessere Ergebnisse werden jedoch bei einer Trubabtrennung vor der Gärung erreicht.

Lagerung

Kühl lagern und zum baldigen Verbrauch vorsehen. Vor Gebrauch schütteln.

**Flüssiges Gelatine-
Milchkaseinat-
Derivat zur
Entfernung
störender
Gerbstoffe in
Maische und Most**