

Getränkstabilisierung

SIHA Actiliq GE

B 5.3.7 · SH
10/2007

SIHA Actiliq GE ist eine auf die Anforderungen der Getränkeindustrie abgestimmte hochreine Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs mit überwiegend desodorierenden Eigenschaften. Im Unterschied zu einer Pulverkohle wird durch SIHA Actiliq GE ein einfaches und staubarmes Handling gewährleistet. Das spezielle Aktivierungsverfahren schafft ein Porengefüge, das spezifisch auf unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe adsorbierend wirkt.

SIHA Actiliq GE findet Anwendung bei Maische, Most, Wein, Süßmost, Säften, Spirituosen und Bier.

Die besonderen Vorzüge von SIHA Actiliq GE:

- ▶ Staubarme Einbringung des Produkts in das Gebinde
- ▶ Adsorption von Geruchs- und Geschmacksfehlern in Getränken
- ▶ Große innere Oberfläche und daraus resultierend hohes Adsorptionsvermögen
- ▶ Kompaktes Trubdepot durch gutes Sedimentationsverhalten

Anwendung Wein, Fruchtsaft, Spirituosen

Um die Adsorptionskraft von SIHA Actiliq GE vollständig auszunutzen, empfehlen wir die Kohleschönung im geklärten und filtrierten Getränk durchzuführen, um eine Verlegung der aktiven Oberfläche durch Trubstoffe zu verhindern.

Bei einer Kombinationsschönung sollte SIHA Actiliq GE immer als erstes Schönungsmittel zugegeben werden, um die hohe Adsorptionskraft der Kohle nicht zu verringern.

Es empfiehlt sich, die durch einen Vorversuch ermittelte Menge an SIHA Actiliq GE mit etwas Getränk anzuteigen, und anschließend den Brei mit mehr Getränk aufzuziehen, damit eine quantitative Einspülung ins Gesamtgebinde erreicht wird. Danach ist ein intensives Rühren notwendig, um eine gleichmäßige Verteilung des Produkts im Getränk zu gewährleisten. Je nach Effektivität des Rührwerks sollte die Rührzeit 10 – 20 Minuten betragen.

Nach ca. 1 h nochmals intensiv aufrühren, damit die Adsorptionsfähigkeit von SIHA Actiliq GE vollständig ausgenutzt wird. Da die Kohle schon während der Zugabe ihre Adsorptionswirkung zeigt, ist die Schönungswirkung bereits nach einigen Stunden abgeschlossen.

Der Abstich der Aktivkohleschönung soll spätestens nach zwei Tagen mittels Filtration erfolgen.

Anwendungsmengen:

- ▶ Bei Jahrgangs- oder Fäulnisgeschmack in Weinen 30 – 50 g/hl; zweckmäßiger ist es, wenn die Geschmackskorrektur schon in der Maische bzw. im Most erfolgt, in Mengen von 30 – 80 g/hl, je nach Stärke des Fremdgeschmacks. Als Faustregel gilt: je % Fäulnisgrad beim Lesegut 1 g SIHA Actiliq GE pro hl.
- ▶ Zur Behandlung von Entschleimungs- bzw. Separatorentrub 80 – 100 g/hl.
- ▶ Zur Entfernung von Faul-, Fass-, Schimmel- oder sonstigem Fremdgeruch bzw. -geschmack in Weinen und Säften 10 – 40 g/hl.
- ▶ Zur Behandlung von frischem Hefegeläger 100 g/hl.
- ▶ Weine mit einem Bitter- bzw. Rappengeschmack lassen sich ebenfalls geschmacklich durch 10 – 50 g/hl verbessern.
- ▶ Zur Verbesserung von Geschmacksfehlern bei Spirituosen sind Mengen ab 100 g/hl notwendig; Mengen von 200 – 500 g/hl bei einem schimmelig-muffigem Geruch bzw. Geschmack. Die Spirituosen sollten auf Trinkstärke verdünnt sein.
- ▶ Die Einsatzmenge an Aktivkohle zur Weinbehandlung ist auf maximal 100 g/hl begrenzt.

Anwendung Bier

Auch beim Einsatz im Bier ist anzuraten, Vorversuche zur Bedarfsermittlung durchzuführen.

Bei der Wiederverwendung von Glattwasser ist mit Zufärbung und breitem, hartem Biergeschmack zu rechnen, dem mit ca. 100 g/hl Aktivkohle im Glattwasser entgegengewirkt werden kann.

Leichte Bierfehler wie Hefebittere, breiter oder leicht oxidierter Biergeschmack können bereits durch 5 – 20 g/hl korrigiert werden (auch Rückbier). In den meisten Fällen empfiehlt es sich jedoch, aktivkohlebehandeltes Bier wieder aufzukräusen (ca. 20 %) und mit einwandfreiem Bier je nach Anforderung rückzuverschneiden. Die Dosage der Kohle erfolgt hierbei sinnvollerweise wenigstens 5 – 7 Tage vor der Filtration, am besten durch Umlegen der Tanks. Auf diese Weise können auch intensivere Fehler, wie z. B. Rauchgeschmack o.ä. korrigiert werden. Diacetylnoten oder ähnliche Fehler werden durch Aktivkohle kaum beeinflusst.

Vorversuche

Der genaue Bedarf an SIHA Actiliq GE kann am besten durch Vorversuche mit 100 ml Getränk ermittelt werden. Hierzu wird eine 5%ige Suspension angesetzt. Die Suspension wird nun in steigenden Mengen zu 100 ml Getränk pipettiert.

0,2 ml der 5%igen Suspension auf 100 ml Getränk entsprechen einem Bedarf von 10 g/hl.

Die Vorversuche werden nach folgendem Schema durchgeführt:

SIHA Actiliq GE Suspension zu 100 ml	Entspricht einem Zusatz zum Getränk von
0,4 ml	20 g/hl
0,8 ml	40 g/hl
1,2 ml	60 g/hl
1,6 ml	80 g/hl
2,0 ml	100 g/hl

Zwischenwerte können entsprechend gewählt werden.

Die Schönungsansätze werden intensiv gerührt und anschließend über einen vorher ausreichend gewässerten Faltenfilter abfiltriert. Die ersten 10 ml des Filtrats werden verworfen. Anschließend wird das Filtrat verkostet. Als Vergleich hierzu dient die Ausgangsprobe. Nach Abschluss dieser Versuche wird durch Verkostung der Proben die benötigte Menge SIHA Actiliq GE festgelegt.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung von SIHA Actiliq GE sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt. Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem EG-Sicherheitsdatenblatt, das wir Ihnen auf Anforderung gerne zusenden.

Lagerung

SIHA Actiliq GE ist gut lagerfähig. Wegen des hohen Adsorptionsvermögens muss die Lagerung in trockenen, kühlen, gut durchlüfteten und geruchsneutralen Räumen erfolgen. Angebrochene Packungen müssen dicht verschlossen und möglichst schnell aufgebraucht werden.

Lieferformen

SIHA Actiliq GE hat die Artikelnummer 63.107 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

20 kg Papiersack
5 kg PE Folie
1 kg PE Folie

HS Zolltarif: 3802 10 00

Geprüfte Qualität

SIHA Actiliq GE wird während des Herstellungsprozesses laufend 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

SIHA Actiliq GE entspricht allen uns bekannten gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelherstellung.

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.