

# Klärschönung

## SIHA Gelatine flüssig

B 4.2.5 · SH  
11/2010

**SIHA Gelatine flüssig ist eine 20%ige stabile wässrige Gelatinelösung für die Behandlung von Traubenmaischen und Traubenmosten.**

**SIHA Gelatine flüssig empfiehlt sich aufgrund ihrer einfachen Anwendbarkeit insbesondere für die Schönung von Maischen und Mosten und kann dabei in der Regel ohne Vorversuch auf der Basis von Erfahrungswerten eingesetzt werden. Zur Schönung von Weinen und Fruchtsäften sollte zur Ermittlung des genauen Bedarfs und zur Optimierung der Schönungswirkung ein Vorversuch durchgeführt werden.**

### Vorversuch

100 ml Getränk in einen Messzylinder geben und verdünnte SIHA Gelatine flüssig (Verdünnungsverhältnis 20:1; 5 ml Gelatine auf 100 ml Wasser bei 20 °C) gemäß folgender Tabelle zugeben:

ml verdünnte Gelatinelösung auf 100 ml Getränk	entspricht im Praxismaßstab einer Dosis von
0,5	25 ml Flüssiggelatine = 5 g/hl Trockengelatine
1,0	50 ml Flüssiggelatine = 10 g/hl Trockengelatine
2,0	100 ml Flüssiggelatine = 20 g/hl Trockengelatine
3,0	150 ml Flüssiggelatine = 30 g/hl Trockengelatine

Die genaue Menge verdünnter Gelatinelösung mit einer Pipette hinzufügen und die Flüssigkeit durch gründliches Schütteln des verschlossenen Zylinders mischen. Falls es dabei nicht zur Ausfällung kommt kann die Ausflockung durch Hinzufügen von BEVASIL® 30 (1 – 4-fache Gelatinemenge) hervorgerufen werden.

Hierzu BEVASIL® 30 im Verhältnis 1:10 verdünnen (10 ml BEVASIL® 30-Lösung auf 100 ml Wasser bei 20 °C).

Ein Vorversuch kann mit folgenden Mengen durchgeführt werden:

Gelatine-schönung von Getränken	BEVASIL® 30 pro hl Getränk	BEVASIL® 30 verdünnt (auf 100 ml)
25 ml/hl	15 – 50 ml	0,15 – 0,5 ml
50 ml/hl	30 – 100 ml	0,3 – 1,0 ml
100 ml/hl	60 – 200 ml	0,6 – 2,0 ml
150 ml/hl	90 – 300 ml	0,9 – 3,0 ml

Die Schönungswirkung setzt nach mehrstündiger Reaktionszeit ein. Dabei ist zu beachten, dass die Schönung aufgrund der besseren Mischung und der etwas höheren Temperatur normalerweise schneller abgeschlossen ist als im praktischen Einsatz.

Dosierung: Beim Einsatz von SIHA Gelatine flüssig ohne Vorversuch können folgende Dosisangaben als Richtwerte dienen. Je nach Produkt kann die tatsächlich erforderliche Dosierung jedoch erheblich von diesen Werten abweichen.

Einsatzzweck	SIHA Gelatine flüssig
Maischeschönung:	
Gesundes Lesegut	30 – 70 ml/hl
Teilfaules Lesegut	75 – 100 ml/hl (= 15 – 20 g/hl Gelatine)
Stark faules Lesegut/ Frosttrauben	100 – 200 ml/hl (= 20 – 30 g/hl Gelatine)
Schönung von Most	50 – 100 ml/hl (= 10 – 20 g/hl Gelatine)
Schönung von Süßreserve	50 – 100 ml/hl (= 10 – 20 g/hl Gelatine)
Schönung von Weinen	25 – 80 ml/hl (= 5 – 16 g/hl Gelatine)

### Vorbereitung und Durchführung der Schönung:

SIHA Gelatine flüssig kann sehr leicht und einfach abgemessen und dosiert werden. Bei guter und intensiver Mischung kann man sie in das Getränk direkt einrühren.

Bei Maischeschönungen, ungenügend wirksamen Rührgeräten und bei ungünstig geformten Behältern, z. B. Rechtecktanks, Betontanks, sollte eine Vorverdünnung mit der etwa 10fachen Getränkemenge erfolgen.

Zur Maischeschönung kann die vorverdünnte SIHA Gelatine flüssig kontinuierlich in den Maischestrom eindosiert werden. Bei kleinen Maischebehältern wird die Schönung, evtl. zusammen mit der entsprechenden Menge gelösten SIHA Kaliumpyrosulfits, direkt auf den Trauben verteilt. Die Vermischung der Gelatine erfolgt in diesem Fall beim Mahlen der Trauben, beim Pumpvorgang der Maische und beim Füllen der Presse.

Das zu schönende Getränk sollte vor Zugabe der SIHA Gelatine flüssig mit einem leistungsfähigen Rührgerät in Bewegung gebracht werden. Anschließend wird die Gelatinelösung dem Getränk langsam zugegeben.

Die Gelatineschönung setzt sich im allgemeinen innerhalb eines Tages ab. Die Ausflockung kann aber durch eine Nachschönung mit BEVASIL® 30 oder SIHA Bentonit (alle Typen) erheblich verbessert und beschleunigt werden.

### Schönungskombinationen:

Besonders für die Klärung von Mosten und Jungweinen empfiehlt sich die Kombination von SIHA Gelatine flüssig mit negativ geladenen Flockungsmitteln. Hierbei hat sich die Kombination von SIHA Gelatine flüssig mit BEVASIL® 30 bewährt. Gewöhnlich beträgt das Verhältnis 1:5 bis 1:10 (Gelatine:Kieselsol). Das exakte Verhältnis sollte im Laborversuch ermittelt werden.

### Produkteigenschaften

---

SIHA Gelatine flüssig ist eine 20%ige Lösung. Daher muss die 5fache Menge im Vergleich zu Trockengelatine (kaltlösliche Gelatine) eingesetzt werden. Das Produkt kann direkt verwendet werden, eine besondere Vorbehandlung ist nicht erforderlich.

### 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](http://www.begerow.com) herunterladen können.

### Lagerung

---

SIHA Gelatine flüssig wird mit äußerster Sorgfalt hergestellt. Sie ist stabilisiert, jedoch nur begrenzt haltbar. Angebrochene Packungen sollten deshalb rasch aufgebraucht werden. Die Lagerung ungeöffneter Packungen muss an einem kühlen Ort erfolgen.

### Lieferformen

---

SIHA Gelatine flüssig hat die Artikelnummer 97.101 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg	PE-Flasche
6 kg	PE-Kanister
25 kg	PE-Kanister
1000 kg	Einwegtank auf Anfrage

HS Zolltarif: 3503 00 10

### Geprüfte Qualität

---

SIHA Gelatine flüssig 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.