

## Produkterläuterung

Saures Spezialkieselol mit milchig-weißem Aussehen. Extrem hohe Ladungsintensität, wodurch eine besondere Wirtschaftlichkeit beim Einsatz erreicht wird. Neben Ladungsintensität bedingen spezielle Teilchengröße und Oberflächenstruktur eine äußerst zuverlässige Wirksamkeit bei sparsamster Anwendung. Kieselol ist ein natürliches Produkt bei dem es wegen der hohen Ladungsintensität zur zeitweiligen Agglomeration und damit etwas zum Eindicken kommen kann. Deshalb sollte das Kieselol vor dem Einsatz aufgeschüttelt bzw. aufgerührt werden. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Effektive Klärung von Wein, Saft und anderen Getränken durch die Anwendung von Klar-Sol Super in Verbindung mit einer Eiweiß-Behandlung der Getränke.

## Produkt und Wirkung

Speziell ausgefeilte Aufbereitungstechniken bewirken die günstigen Eigenschaften von Klar-Sol Super. Die Beschaffenheit der Primärteilchen sorgt für eine Oberflächenstruktur mit extrem hoher Ladungsintensität (bezogen auf den Anwendungs-pH-Wert bei Wein und Saft). Dies macht Klar-Sol Super besonders bei Weinen und Säften mit erhöhten Schleimstoffgehalten sowie bei erhöhten pH-Werten den herkömmlichen, alkalischen 30 %igen Kieselolen überlegen.

Klar-Sol Super wirkt nur zusammen mit eiweißhaltigen Produkten. Neben der guten Klärwirkung kommt eine Verminderung der Polyphenole und Eiweißstoffe hinzu. Die Ausflockung der Schöpfung kommt durch das Aufeinandertreffen der negativ geladenen Kieselol-Teilchen mit den positiv geladenen Gelatine-Kolloiden zustande. Der Gerbstoffgehalt des Weines spielt dabei für die Flockenbildung keine große Rolle. Eine Klar-Sol Super/Eiweiß-Schöpfung wird deshalb nicht steckenbleiben. Darüber hinaus hat das saure Kieselol den besonderen Vorteil, schnell zu flocken und für ein kompaktes Trubdepot zu sorgen. Es ist unabhängiger von der Getränketemperatur als herkömmliche alkalische Kieselole und arbeitet zuverlässig im Großbetrieb, der nicht in jedem Fall von Charge zu Charge differenzieren kann.

## Dosage und Anwendung

Die Zugabemenge sollte vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt werden. Wie bei allen anderen Schönungen ist sie vom Trübungsgrad abhängig. Im allgemeinen genügen 20-50 mL Klar-Sol Super pro 100 L Wein oder Saft. Nur bei sehr schleimigen oder besonders trüben Weinen ist mit einer größeren Menge zu rechnen. Empfohlene Dosageverhältnisse:

Klar-Sol Super : Gelatine	Dosage	Beispiel
Klar-Sol Super : ErbiGel®	5 : 1	50 mL Klar-Sol Super/100 L + 10 g ErbiGel®/100 L
Klar-Sol Super : ErbiGel® Liquid	1 : 1	50 mL Klar-Sol Super/100 L + 50 mL ErbiGel® Liquid/100 L
Klar-Sol Super : IsingClair-Hausenpaste	1 : 4	25 mL Klar-Sol Super/100 L + 100 mL IsingClair-Hausenpaste/100 L
Klar-Sol Super : CombiGel	1 : 1	50 mL Klar-Sol Super/100 L + 50 mL CombiGel/100 l

Bei der Gelatine/Kieselol-Klärung ist es vorteilhaft, zunächst das Kieselol einzubringen. Bei einer zusätzlich gewünschten Gerbstoffkorrektur sollte in umgekehrter Reihenfolge vorgegangen werden. Aufgrund unterschiedlicher Gerbstoffgehalte sollen jedoch speziell Apfel- und Buntsäfte nur mit der Pulvergelatine ErbiGel® behandelt werden. Bei Getränken mit hohen Gelatine-Bedarfsmengen ist es möglich, das Dosageverhältnis zu ändern (z. B. 1Teil ErbiGel®: 3-5 Teile Klar-Sol Super). IsingClair-Hausenpaste und CombiGel werden immer nach der Klar-Sol Super-Zugabe dosiert. Nach jeder einzelnen Zugabe ist intensiv zu rühren.

## Lagerung

Unbedingt frostfrei lagern. Vor Gebrauch schütteln.