

# Želatina Erbigel Erbslöh skaidrinimui



Želatina Erbigel Erbslöh skaidrinimui

Tinkamas vynui, vaisiniam vynui ir kitiems gėrimams.

gamintojo puslapis

**22,43 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-761.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 1 kg, 25 kg

## Prekės aprašymas:

Želatina Erbigel Erbslöh skaidrinimui – aukštos kokybės želatinos pagrindo klarifikavimo priemonė

**Erbigel** – tai aukščiausios kokybės klarifikavimo priemonė, skirta profesionaliai vyno, sulčių ir kitų fermentuotų bei nealkoholinių gėrimų gamybai. Pagamintas žinomos Vokietijos įmonės **Erbslöh Geisenheim AG**, šis produktas pelnė pasitikėjimą visame pasaulyje dėl savo efektyvumo, greito veikimo ir neutralios įtakos gėrimo skoniui bei aromatui.

Kam naudojamas Želatina Erbigel?

Erbigel – tai želatinos pagrindu sukurta klarifikavimo medžiaga, skirta:

- **vyno skaidrinimui,**
- sulčių ir misos skaidrinimui,
- baltymų ir taninų pertekliaus pašalinimui,
- stabilumo gerinimui prieš filtraciją ar brandinimą.

Tai būtina priemonė tiek balto, tiek raudono vyno gamyboje, nes padeda pašalinti drumzles ir sukuria kristalinį skaidrumą, kuris svarbus tiek estetinei gėrimo išvaizdai, tiek jo stabilumui laikymo metu.

Kaip veikia Želatina Erbigel Erbslöh skaidrinimui?

Želatina yra natūrali baltyminė medžiaga, pasižyminti teigiamu elektrostatiiniu krūviu. Vyno ar sulčių sudėtyje dažnai randama

neigiamai įkrautų dalelių – baltymų, taninų, polifenolių, kurie gali sukelti drumstumą ar nepageidaujamus nuosėdų darinius. Įpylus Erbigel, želatina jungiasi su šiomis dalelėmis, sudarydama stambesnius junginius, kurie lengviau nusėda ant indo dugno. Tokiu būdu produktas padeda:

- sumažinti nestabilumą,
- pagerinti filtracijos efektyvumą,
- išsaugoti gėrimo skonio ir aromato balansą.

#### Privalumai

- **Efektyvus veikimas** – užtikrina greitą ir patikimą skaidrinimo rezultatą.
- **Neutralus skoniui ir kvapui** – neturi įtakos galutiniam gėrimo aromatui ar skoniui.
- **Tinka plačiam produktų spektrui** – nuo sulčių iki įvairių rūšių vyno.
- **Sumažina filtracijos apkrovą** – po Erbigel naudojimo filtrai užsikemša lėčiau.
- **Papildoma stabilizacija** – padeda išvengti nuosėdų atsiradimo vyno buteliuose laikymo metu.

#### Naudojimo būdas

Prieš naudojimą Erbigel reikia ištirpinti šaltame vandenyje, kruopščiai maišant, kad susidarytų vienalytė želatinos dispersija. Tada tirpalas supilamas į vyną ar sultis intensyviai maišant, kad želatina tolygiai pasiskirstytų. Po kelių valandų ar paros galima atlikti filtraciją arba atsargiai nupilti skaidrų gėrimą nuo nuosėdų.

Svarbu laikytis gamintojo rekomenduojamų dozių, kurios paprastai svyruoja nuo kelių gramų iki keliasdešimt gramų 100 litrų produkto, priklausomai nuo drumstumo ir vyno ar sulčių savybių.

#### Techninė informacija

- **Produkto forma:** milteliai arba granulės (priklauso nuo partijos).
- **Sudėtis:** gryna maistinės kokybės želatina.
- **Naudojimas:** profesionaliam ir pramoniniam gėrimų gamybos procesui.
- **Laikymo sąlygos:** sausoje, vėsioje vietoje, apsaugotoje nuo tiesioginės saulės.

#### Kodėl verta rinktis Erbigel?

Vyno ar sulčių kokybė lemia ne tik skonį, bet ir produkto vizualinį patrauklumą. Drumzlinas gėrimas gali sukelti neigiamą įspūdį vartotojui, todėl skaidrumas – esminė kokybės savybė. **Erbigel** yra patikimas sprendimas visiems gamintojams, siekiantiems užtikrinti:

- stabilų produktų skaidrumą,
- patrauklią išvaizdą,

- nepriekaištingą skonio balansą.

Rinkdamiesi **Erbigel**, investuojate į savo produkcijos kokybę, patikimumą bei gamybos proceso efektyvumą.

papildomiems klausimams

### Nuotraukų galerija:

