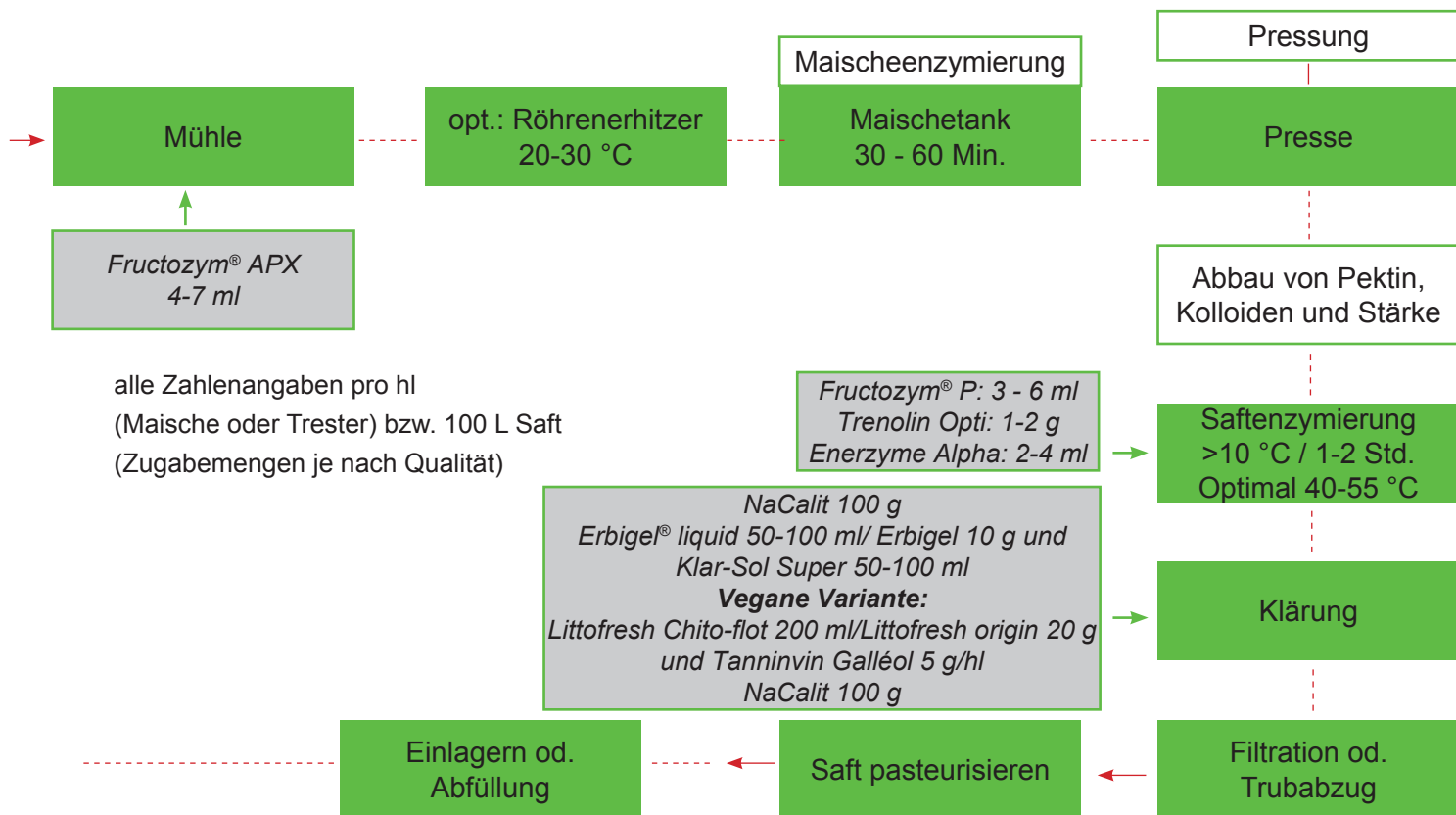


Flussschema klarer Apfelsaft



Schönung

1. Schritt: Enzymatischer Abbau von Pektin und Stärke

3-6 ml/hl Fructozym® P oder 1-2 g/hl Trenolin® Opti (Kontrolle durch Alkoholtest)
2-4 ml/hl Energzyme Alpha (Kontrolle durch Jodprobe)

2. Schritt: Schönungsmittel einbringen

NaCalit (100 g/hl), kurz einrühren. WICHTIG: 6-12 Std. vorquellen lassen !

Erbigel® liquid 50-100 ml/Erbigel 10 g, kurz einrühren und

KlarSol Super 50-100 ml kurz einrühren. VERHÄLTNIS: ErbiGel/KlarSol 1:5; Erbigel Liquid/Klar Sol 1:1

Vegane Variante:

Littofresh origin 20 g/hl oder Littofresh Chito-Flot 200 ml (richtig gut und lange einrühren - 1Std.)

Tannivin Galléol 5 g/hl

VERHÄLTNIS : Littofresh origin/Tannivin Galléol 4:1, Littofresh Chito-Flot/Tannivin Galléol 40:1 (keine Gefahr der Überschönung, gute Flockulierung), beides kann auch gleichzeitig zugesetzt werden.

NaCalit (100 g/hl), kurz einrühren. WICHTIG: 6-12 Std. vorquellen lassen !



3. Schritt: Absetzen lassen / Sedimentation

4. Schritt: Abzug oder Schichtenfiltration des Überstandes

5. Schritt: ggf. Trubaufarbeitung (z.B. mit VarioFluxx®)

Anmerkungen:

Benötigte Enzymmenge zur besseren Verteilung 1:10 mit Wasser verdünnen.