



Gelatine

Klaringsmiddel gelatine

Zoals de gelatine die in de keuken gebruikt wordt, is dit klaringsmiddel ook onttrokken door het langdurig koken van beenderen. Door echter de hitte op te drijven verkrijgt men een degradatie van de gelatine en vormt de gelatine op dat moment geen gelei. Hierdoor is het interessanter in gebruik voor het klaren van vloeistoffen. Gelatine voor gebruik in de keuken is niet zo praktisch in gebruik!

Gelatine is dus een eiwit en heeft een positieve lading. Het bindt zich met looistoffen en de gevormde neerslag neemt de eventuele achtergebleven gist ook mee.

Voor looistofarme vloeistoffen gebruik je best een ander klaringsmiddel. Gelatine wordt bijna steeds in combinatie met een ander klaringsmiddel gebruikt met een negatieve lading. Meestal wordt hiervoor kiezelsol gebruikt. Op deze manier heb je een zo goed als volledige klaring uitgevoerd.

Dosering:

- poeder: 1 g tot 3 g per 10 liter te klaren vloeistof.
- oplossing: 5 ml per 10 liter te klaren vloeistof.

Gebruik:

bestaat in de vorm van poeder (25 g, 100 g, 250 g, 1 kg) en reeds opgelost (100 ml, 250 ml, 1 l).

Als je het poeder gebruikt, los dit dan op bij een temperatuur van 35-40°C (anders klontert het makkelijk en kan het niet gebruikt worden) alvorens het toe te voegen aan de totale hoeveelheid te klaren vloeistof.

Clarifiant gélatine

La gélatine qu'on utilise dans la cuisine n'est pas la même comme celle qu'on utilise pour clarifier. Pour les 2 formes on fait bouillir des os pendant une longue durée. En augmentant la température on obtient une gélatine dégradée. En cette forme la gélatine ne forme pas de la gelée et est ainsi mieux apte comme clarifiant.

La gélatine est une albumine d'une charge positive. Elle se lie avec des tannins et la précipitation formée ainsi prend aussi les restes possibles de la levure jusqu'au fond.

Pour les liquides pauvre en tannins utilisez plutôt un autre clarifiant.

La gélatine est souvent appliquée en combinaison avec un clarifiant d'une charge négative. Souvent on utilise le kieselsool. En appliquant 2 clarifiants vous faites une clarification complète.

Dosage:

- poudre: 1 g à 3 g par 10 litres liquide à clarifier.
- solution: 5 ml par 10 litres liquide à clarifier.

Utilisation:

disponible sous forme de poudre (25 g, 100 g, 250 g, 1 kg) et en solution (100 ml, 250 ml, 1 l).

Si vous voulez employer la poudre, faites le dissoudre à une température de 35-40°C avant de l'ajouter à la totalité de votre liquide.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com