

Produktinformation

Gelatine Vierka 10g Tütchen

Art-Nr.: 790217 / Marke: [VIERKA Friedrich Sauer](#)



1,95EUR / Stück

Grundpreis: 195,00EUR / Stück

inkl. 19% USt. zzgl. 6,20EUR UPS (Deutschland)-Versand

Staffelpreise

Ab 6 Stück	1,85EUR - Sie sparen 0,10EUR, Grundpreis: 185,25EUR / Stück
Ab 12 Stück	1,79EUR - Sie sparen 0,16EUR, Grundpreis: 178,76EUR / Stück
Ab 30 Stück	1,76EUR - Sie sparen 0,20EUR, Grundpreis: 175,50EUR / Stück
Ab 60 Stück	1,72EUR - Sie sparen 0,23EUR, Grundpreis: 171,60EUR / Stück

Flaschengrösse in Liter: 0,01

Bio: Nein

Verschluss: variiert

Gelatine verbindet sich mit negativ geladenen Trübstoffteilchen, die sich von alleine nicht absetzen würden. Dadurch können Trübungen entfernt werden. Zusätzlich wird der Geschmack besonders bei gerbsäurehaltigen Weinen verbessert. Inhalt des 10 g Beutels in 200 ml Wasser 2 Stunden quellen. Dann 200 ml des zu klärenden Weinlings zugeben, erwärmen auf 40 °C, - nicht höher - wobei eine Temperaturkontrolle mit Thermometer erforderlich ist, und die gelöste Gelatine-Mischung noch warm mit dem Weinling gründlich mischen.