



Essig Infos

Die Schöpfung des Essigs mit Fribenton

Die Essigfiltration geschieht heute bereits weitgehend mit Crossflow - Filtern von Frings. Die Gründe sind: Arbeitersparnis, minimale Verluste an Essig und weder Filtermasse noch Schöpfungstrub, die entsorgt werden müssen.

Es gibt jedoch immer noch Essigsorten, bei denen eine Schöpfung mit Fribenton vom Kunden gewünscht wird, sei es um die Cross-Flow-Filtration zu erleichtern oder um die Lagerstabilität des Essigs zu erhöhen. Die im Essig enthaltenen Kolloide und ebenso die Essigbakterien besitzen eine elektrische Ladung, die verhindert, daß sich die Trubstoffe in einem annehmbaren Zeitraum absetzen. Hier schafft Fribenton wirksame Abhilfe. Fribenton ist eine für die Essigschöpfung speziell behandelte Bentonit-Art mit der Eigenschaft, die erwähnte Ladungskapazität zu neutralisieren. Es ist durch die große Oberfläche seiner Teilchen befähigt, alle Trubstoffe an sich zu binden und zu Boden zu reißen. Fribenton eignet sich zur Klärung von allen Essigarten wie z.B. Wein,-Spezial,- und Spritessig.

Bestimmung der notwendigen Fribenton - Menge

Da der Gehalt an kolloidalen Trubstoffen im Essig nie gleich ist, muß man die für eine einwandfreie Schöpfung erforderliche Menge Fribenton durch einen Vorversuch ermitteln. Dazu bereitet man eine kleine Menge Fribenton-Lösung im Verhältnis 1:20, d.h. 1g Fribenton auf 20 ml heißes (ca. 70°C) Wasser, rührt gut durch und läßt die Lösung 4 - 6 Stunden unter mehrmaligem Umrühren stehen, bis sie ganz glatt und klumpenfrei ist. Entsprechend untenstehender Tabelle gibt man in nummerierte schmale 200 ml Bechergläser je genau 100ml des zu schönenden Essigs. Dann läßt man unter gleichzeitigem Umrühren oder Schwenken (nicht Schütteln) eine mit der Pipette genau abgemessene Menge Fribenton-Lösung zufließen, wobei die Pipettenspitze in die Flüssigkeit eintauchen muß. Andernfalls kommt es zu tropfenförmigen Einschließungen der Fribenton-Lösung in einer Hülle aus geflocktem Trub, wodurch das Fribenton nicht zur Wirkung kommt.

Nach Zugabe der Lösung rührt man noch ca. 2 Minuten und wartet ab, wie die Schöpfung ansetzt. Nach einigen Stunden zeigt sich, wie die Klärung angegriffen hat. Möchte man die wirksame Konzentration nun noch weiter eingrenzen, kann man eine zweite Versuchsreihe im Bereich der wirksamen Konzentration anschließen.

(Beispiel: Probe 3 noch trüb, Probe 4 klar => 2. Versuch mit 1,5-1,6...2,0ml).

Probe Ansatz-Nr.	Zugabe in ml (Fribenton 1:20)	entspricht Kg/1000 l Essig
1	0,5	0,25
2	1,0	0,50
3	1,5	0,75
4	2,0	1,00
5	3,0	1,50
6	4,0	2,00
7	5,0	2,50
8	6,0	3,00

Für den Großversuch wird die Fribenton - Menge verwendet, welche gerade ausreicht, einen vollkommen blanken Essig zu erzielen.

Fribenton - Schöpfung von Großmengen

Man löst die so errechnete Fribenton-Menge 1:20 in heißem Wasser (ca. 70°C / auf keinen Fall in Essig) in einem Behälter mit Rührwerk auf. Die Mischung muß mindestens 6 Stunden vor Gebrauch vorbereitet werden, wenn möglich am Vorabend. Man betätigt das Rührwerk so lange, bis man eine glatte, klumpenfreie, milchige Lösung erhält.

Die Schöpfung wird zweckmäßigerweise in einem möglichst hohen Tank durchgeführt. Die gute Durchmischung ist ausschlaggebend für den Effekt jeder Schöpfung. Daher benutzt man zum Mischen des Tankinhaltes den Frings-Luftstoßmischer (siehe Prospekt Luftstoßmischer), der in der Lage ist, auch größere Tanks von 15.000 - 80.000 l (4.000 - 21.000 Gallonen) in 10 - 20 Minuten einwandfrei zu mischen. Man schaltet den Luftstoßmischer ein, um den Tankinhalt in Bewegung zu bringen und läßt langsam über ein Kunststoffrohr, am oberen Ende mit Trichter versehen, die Fribenton-Lösung nach unten (Tankboden) fließen, wobei das Mischen nicht unterbrochen werden darf. Ist die ganze

Jonas-Cahn-Str. 9
D-53115 BonnTelefon: +49 22 8 98 33-0
Fax: +49 22 8 98 33-195eMail: marketing@frings.com
Internet: www.frings.com

Essig Infos

Die Schönung des Essigs mit Fribenton

Fribenton-Menge eingeführt, mischt man je nach Tankgröße noch 5 - 10 Minuten weiter.

Das Fribenton mit den Trubstoffen beginnt nun langsam sich abzusetzen, und nach ein bis mehreren Tagen kann der blanke Essig über den oberen Hahn abgezogen werden. Je länger man den mit Fribenton geschönten Essig lagern läßt, desto geringer ist das Trubvolumen. Da im Trubrest Essig enthalten ist, empfiehlt es sich, diesen über Tücher abzufiltrieren und den Tank anschließend zu reinigen.

Essige, die mit Fribenton geschönt werden, sollen nach Möglichkeit abgelagert sein. Spritessig soll mindestens 6 Tage, Wein-, Cider- Fruchtessig mindestens zwei Wochen lagern. Längere Lagerung des Essigs wirkt sich dahingehend aus, daß weniger Fribenton zur Klärung notwendig ist..

- Essig, der schon kurz nach dem Ausstoß geklärt werden soll, muß 2 Tage vor der Klärung mit 10g Kaliumdisulfit (= ca. 5g SO₂) auf 100 Liter Essig vorgeschwefelt werden. Dabei ist die länderspezifische Gesetzgebung zur Schwefelung von Essig zu beachten.

Wichtige Hinweise

- Abzuraten ist von einer Durchmischung mittels Pumpe unter gleichzeitiger Einführung der Fribenton-Milch. Da dabei in fast allen Fällen weder eine ordnungsgemäße Durchmischung noch eine zeitlich und räumlich einwandfrei verteilte Einführung der Fribenton-Milch gewährleistet ist, ist entweder der Effekt der Schönung nicht vollständig oder der Verbrauch an Fribenton zu hoch.
- Die Klärung mit Fribenton entfernt lediglich den vor allem sehr schwer zu beseitigenden kolloidalen Trub, nicht jedoch überschüssige Metalle (Eisen, Kupfer) oder überschüssiges Tannin, so daß im Falle des Vorhandenseins größerer Mengen solcher Stoffe diese durch gesonderte Maßnahmen entfernt werden müssen.
- In seltenen Fällen kann es notwendig sein, Obstessige mit einer kombinierten Schönungsmethode, z.B. Gelatine-Fribenton oder Hausenblase-Fribenton zu behandeln. Man führt zuerst die Gelatine- oder Hausenblaseschönung durch, wartet einige Stunden und macht dann die Nachschönung mit Fribenton.