

# Produkt-Info

## Fibran Hautfaser Kranzdarm



### Produktbeschreibung

Hautfaserkranzdarm mit hohem Feuchtigkeitsspeicher, guten Reifeigenschaften und natürlicher Optik.

### Anwendungsbereich

- Brühwurst (z. B. Fleischwurst )
- Halbdauerware (z. B. Sucuk )
- Rohwurst (z. B. Salami – luftgetrocknet, geräuchert oder schimmelgereift)

### Produktvorteile

- ✓ Einfaches Handling
- ✓ Hohe Clipstabilität
- ✓ Gute Rauchdurchlässigkeit
- ✓ Sehr gut geeignet für Schimmelreifung
- ✓ Gute Schälbarkeit

### Materialzusammensetzung

Die Hüllen basieren auf Rinderkollagen, Glycerin und Wasser.

### Konfektionierformen

Rollen: von 100 bis 200 m  
Bunde: 20 m  
Raupen: 15 m  
Abschnitte: abgebunden mit Schlaufe  
Andere Abmessungen auf Anfrage

### Druck

Alle Hüllen sind ein- und zweifarbig bedruckbar

### Lagerung

Immer in der Originalverpackung bei einer Temperatur zwischen 15° und 25°C trocken lagern.  
Bei Einhaltung dieser Empfehlung kann eine Haltbarkeit von 24 Monaten garantiert werden.

## Fibran Hautfaser-Kranzdarm

ist für verschiedene Anwendungsbereiche erhältlich:

Hautfaser-Kranzdarm	Anwendung	Merkmale	Kaliber (mm)	Farben
Fibran Kranz NF G EP2 SM	Brühwurst (z. B. Fleischwurst)	Abschnitte abgebunden mit Schlaufe - Sehr hohe Clipstabilität - Optimale Rauchannahme - Gute Schälbarkeit - Einfaches Handling	Von 24 bis 60	farblos, lachsrot, weitere Farben auf Anfrage
Fibran Kranz NF ED / G	Halbdauerware (z. B. Sucuk)	- Sehr hohe Clipstabilität - Optimale Rauchannahme - Einfaches Handling	Von 24 bis 60	farblos, lachsrot, weitere Farben auf Anfrage
Fibran Kranz S1	Rohwurst (z. B. Salami)	- Hohe Clipstabilität - Optimaler Rückschumpf - Sehr gute Reifeigenschaften - Gute Schimmelhaftung	Von 22 bis 60	farblos, weitere Farben auf Anfrage

# Produkt-Info

## Fibran Hautfaser Kranzdarm



### Empfehlungen zur Verarbeitung

#### Vorbereiten und Wässern

- Fibran Hautfaser Kranzdarm bis zur Verarbeitung in der Originalverpackung aufbewahren.
- Die Wässerung sollte in einer ca. 15%igen Kochsalzlösung erfolgen.
- Wässerungszeit ca. 10 bis 30 Minuten.
- Wassertemperatur 20° – 22°C. Die Därme sollten vollständig untergetaucht sein.

#### Füllen und Verschließen

- Die Raupen am farbigen Clip öffnen und bis zum empfohlenen Füllkaliber füllen.
- Verschließen mit allen herkömmlichen Clipmaschinen und Abbindearten möglich.
- Auf die korrekte Wahl der Clipgröße und den bestmöglichen Zustand der Verschließ-einrichtung ist zu achten.

#### Räuchern und Reifen

- Für alle Räucher- und Reifeverfahren geeignet

#### Erhitzen

- Würste je nach Gewicht hängend oder liegend auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen.

#### Kühlen

- Die Würste nach dem Erhitzen wie üblich auf die erforderliche Kerntemperatur herunterkühlen.
- Aufhängen bzw. Lagern in Zugluft vermeiden (Austrocknung).

