

63021 Körnerhautleim, Gries

Körnerhautleim (Rinderhautleim) besteht aus Technischer Gelatine. Technische Gelatine ist ein seit 4000 Jahren bekanntes reines Naturprodukt. Haut und Knochen enthalten leimgebende Stoffe, so genannte Kollagene, aus denen durch chemische und physikalische Behandlungsverfahren das Glutin, eine hochmolekulare Eiweißsubstanz, herausgelöst wird. Nach durchlaufen von verschiedenen Reinigungs- und Trocknungsprozessen entsteht hieraus Technische Gelatine als Granulat oder Pulver.

Technische Gelatine ist bei trockener und kühler Lagerung ohne Qualitätseinbuße fast unbegrenzt haltbar. Sie ist uneingeschränkt umweltfreundlich und wird in biologischen Kläranlagen vollständig abgebaut.

Eigenschaften:

Körnerhautleim ist in kaltem Wasser stark quellbar, aber nicht löslich. In gequollenem Zustand lässt sie sich erst bei Temperaturen über 30°C schmelzen und ergibt dann die gebrauchsfertige Lösung.

Die warme Gelatinelösung erstarrt bei Abkühlung selbst in geringer Konzentration zu einer Gallerte. Dieser Übergang von dem Sol- in den Gelzustand ermöglicht eine sehr schnelle Haftung ohne eigentlichen Trockenvorgang. Hierbei wird eine meist ausreichende Anfangsfestigkeit erreicht. Die wesentlich höhere Endfestigkeit tritt nach Verflüchtigung des Wassers ein.

Körnerhautleim ist geeignet für die Verklebung und das Imprägnieren von Stoffen, die eine mechanische Verankerung des Leims und eine Verflüchtigung des Wassers zulassen. Sie ist mit Wasser wieder anlösbar, aber beständig gegen die meisten organischen Lösungsmittel.

Glutin wird bei längerem Erhitzen über 65°C langsam zu Glucose abgebaut, die keine Klebeeigenschaften besitzt. Unter diesen Bedingungen kommt es zu einer Qualitätseinbuße.

Praktische Hinweise:

Die Konzentration der Gelatinelösung ist hauptsächlich von der Qualität des Körnerhautleimes und der Art der Anwendung abhängig. Zur Herstellung eines typischen Ansatzes rührt man etwa 25 Gewichtsteile Gelatine in 75 Gewichtsteile kaltes Wasser (höchstens Raumtemperatur) ein. Nach einer Quellzeit von zwei Stunden für das Granulat oder einer Stunde für das Pulver wird die Gelatine bei Temperaturen zwischen 50°C und 60°C im Wasserbad unter Rühren aufgeschmolzen und gelöst. Die Verarbeitung der Flotte erfolgt bei Temperaturen zwischen 50°C und 65°C.

Haltbarkeit:

Bei kühler und trockener Lagerung ist der Körnerhautleim unbegrenzt haltbar.

Hinweis

Die Qualität einer Leimverklebung hängt nicht nur von der Qualität des Leims, sondern auch von der Zubereitung und der Art der Verarbeitung ab. Der Leim klebt nur, wenn beide Flächen wärmer als der Gelierpunkt des Leims sind. Während des Trocknens des Leims in der Klebefuge darf diese sich nicht bewegen. Längeres Erhitzen und das Nachgiessen von Wasser können die Eigenschaften unkontrolliert verändern.

Technisches Datenblatt

Technische Gelatine aus tierischem Glutinbasis

Spezifikation:

Aussehen:	gelblicher Gries
Geruch:	neutral, leicht artspezifisch
pH-Wert:	6,5 – 7,5 (ISO 9665)
Gallertfestigkeit / Gelatinous strength (12,5 %):	235 - 265 Bloom (ISO 9665)
Viskosität / Viscosity (12,5 %):	72 – 88 mPa.s (60°C; 9665)
Feuchtigkeit / Moisture:	11 – 15 % (ISO 9665)
Löslichkeit / Solubility:	gut

Lagerung: Kühl und trocken aufbewahren. Bei Beachtung der angegebenen Lagerbedingungen beträgt die Mindesthaltbarkeit ein unbestimmte Zeit.

Reinigung: Mit warmem Wasser.

Die vorstehenden Angaben geben die Ergebnisse unserer Qualitätsprüfungen wieder. Sie bedeuten keine rechtliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für einen konkreten Einsatzzweck.