

Trillo-Becher / Valonea-Extrakt

Botanischer Name	Quercus Valonea, Quercus macrolepis
Ursprung	Süd-Osteuropa, wenig in Asien
Gerbstoffzuordnung	Hydrolysierbare Gerbstoffe (Säurebildner)

Spezifikationen (Alle Werte nach der Filtermethode)

	Trillo	Valonea
Gerbstoffgehalt %	29,0 / 40,0	65,0
Unlösliche Stoffe %	8,0-13,0	1,5
Zucker %	3,0-4,0	-
Feuchtigkeit %	-	7,0
Nicht-Gerbstoffe %	33,0-47,0	24,5
pH (6,9 ° Bé)	4,2 +/- 0,3	-
pH (4g Valonea-Extr./l)	-	3,6

Beschreibung

Gerbstofflieferant sind die Fruchtbecher verschiedener mediterraner Eichenarten (u.a. Quercus Valonea). Die reifen Fruchtbecher mit den darauf befindlichen gerbstoffreichen Schuppen (unter dem Begriff 'Trillo' bekannt) werden vor allem in der Türkei und Griechenland von wild-wachsenden Bäumen geerntet. Nach der Trocknung und Säuberung wird der Valonea-Gerbstoff in drei Formen gehandelt: als zerkleinerte Fruchtbecher, als Trillo oder als Gerbstoffextrakt. Der Gerbstoffgehalt der Fruchtbecher beträgt ca. 29%, der Gehalt der Trillo (Schuppen) ca. 40% i. Tr.

Anwendungsgebiete

Durch verschiedenartige Führung des Gerbverfahrens und der anschließenden Bearbeitung des Leders können mit Valoneagerbstoffen sowohl anschmiegsam weiche wie auch feste und standige Leder erzeugt werden. Sie eignen sich als Polsterleder, Schuhoberleder, Futterleder oder zur Herstellung von Lederwaren. Valonea gegerbte Leder weisen eine Lichtechtheit der Stufe 3-4 auf und übertreffen damit viele andere Vegetabil-Leder. Auch bei der Sohlenlederherstellung spielt Valonea eine wichtige Rolle.