



PREMIUM® GEL GRADO 3

GELATINĂ ALIMENTARĂ CU SARCINĂ ELECTRICĂ MICĂ
LA SUPRAFAȚĂ

COMPOZIȚIE

Gelatină animală foarte pură. Toate gelatinele liniei PREMIUM® sunt supuse Controlului de Calitate Enologica Vason, care asigură îndeplinirea cerințelor minime ale legii și a celor cerute de departamentul de Cercetare și Dezvoltare.

	Unitate măsură	E.V. SPECS.	CODEX REQUISITES**
Pierdere în greutate	%	< 15	< 15
Cenușă*	%	< 2	< 2
pH (sol. 1% la 40°C)		5-7	5-7
Dioxid de sulf	ppm	< 50	< 50
Fier*	ppm	<50	< 50
Crom*	ppm	< 10	< 10
Zinc*	ppm	< 50	< 50
Mercur*	ppm	< 0,15	< 0,15
Cupru*	ppm	≤ 30	≤ 30
Plumb*	ppm	< 5	< 5
Cadmium*	ppm	< 0,5	< 0,5
Arsen*	ppm	< 1	< 1
Azot total*	%	> 14	> 14
Uree*	g/kg	< 2,5	2,5
Microorganisme totale	ufc/g	< 10000	< 10000
Sporii de sulf reductori	ufc/g	absent	absent
Drojii și mucegaiuri	ufc/g	< 1000	< 1000

*Date pentru produsul uscat **CODEX REQUISITES, update 2013

CARACTERISTICI

PREMIUM® GEL GRADO 2 este o pulbere granulară de culoare galben-pai, inodoră și fără aromă, ușor opalescentă atunci când este dizolvată în apă caldă. Departamentul de Cercetare și Dezvoltare Enologica Vason a fost primul care a dezvoltat o metodă de evaluare a schimbării electrice de suprafață a aditivilor enologici și a gelatinelor în special. Tehnica utilizează un anumit dispozitiv: Streaming Current Detector (S.C.D.); acest lucru face posibilă determinarea potențialului fluxului (care poate fi corelat cu potențialul zeta) și apoi permite găsirea sarcinii electrice de suprafață prin titrare cu o soluție de polielectrolit. PREMIUM® GEL GRADO 3 are (vezi tabelul) o sarcină electrică scăzută la suprafață și o activitate ridicată de îndepărtare a taninului; din acest motiv, este deosebit de potrivită pentru vinurile puternic tanice.

Sarcina suprafață	meq/g	0,20
Putere îndepărtare taninuri*		5,00
Bloom n.		0
Solubilitate		la rece

*în conformitate cu metoda din Codexul Enologic al O.I.V.



PREMIUM® GEL GRADO 3

GELATINĂ ALIMENTARĂ CU SARCINĂ ELECTRICĂ MICĂ
LA SUPRAFAȚĂ

UTILIZARE



PREMIUM® GEL GRADO 3 este indicat pentru limpezirea musturilor, vinurilor, oțeturilor și sucurilor de fructe, atunci când este necesar un efect ridicat de îndepărtare a taninului. PREMIUM® GEL GRADO 3 se utilizează de preferință în asociere cu bentonita (V BENTONITE, PLUSGRAN® sau PLUSGRAN® GEL).

Atunci când se utilizează PREMIUM® GEL GRADO 3 respectați normele legale în vigoare.

MOD DE UTILIZARE



Se dizolvă PREMIUM® GEL GRADO 3 în apă rece în raport de 1:10 sau mai mult, și se amestecă încet și continuu. Această soluție nu poate fi păstrată și trebuie utilizată în decurs de o zi. O mai mare stabilitate este dată soluției prin adăugarea de acid citric (1%) și metabisulfid de potasiu (1000 ppm). Pentru a avea un efect de îndepărtare a taninurilor, se recomandă dozarea proporțională a soluției PREMIUM®GEL GRADO 3 cu ajutorul sistemului automat de dozarea DOSACOM® de la JU.CLA.S. .

DOZARE



De la 3 la 15 g/hl pentru musturi și vinuri albe;
De la 5 la 30 g/hl pentru musturi, vinuri roșii, oțeturi și sucuri de fructe.
Pentru prevenirea supra-lipirii, vă recomandăm să efectuați teste de laborator cu doze treptate de PREMIUM® GEL GRADO 3.

AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g și saci de 15 kg.

PĂSTRARE



A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți bine pachetele deschise.

PERICOL



Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos