

PLUSGRAN® GEL

**АКТИВИРОВАННЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ
С ВЫСОКОЙ ДЕПРОТЕИНИЗИРУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ**

СОСТАВ



Натриевый активированный бентонит в гранулах.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



PLUSGRAN® GEL - это бентонит, отобранный из лучших минералов, добытых в американских месторождениях. Характеристики этого монтмориллонитового минерала в сочетании с эксклюзивным процессом производства обеспечивают бентониту сильную реакционную способность по отношению к белкам. PLUSGRAN® GEL обладает более чем 70 % депротеинизирующей способностью. Благодаря этому его можно использовать в очень низких дозах в качестве кларификатора. PLUSGRAN® GEL гранулируется по технологии, которая повышает его реакционную способность и сокращает время регидратации. Размер гранул однороден, что делает поглощение воды оптимальным и, следовательно, позволяет избежать образования комков при набухании.

Выделение микроэлементов и содержание инертных нерастворимых элементов не имеют существенного значения. По результатам испытаний Vason, проведенных в рамках контроля качества, этот бентонит является одним из лучших на рынке.

ПРИМЕНЕНИЕ

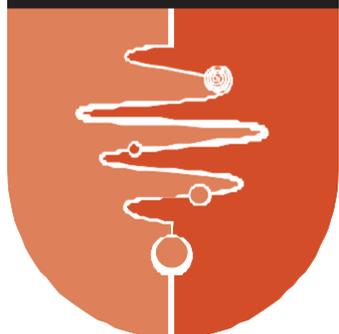


Использование PLUSGRAN® GEL особенно рекомендуется для стабилизации кларификации вин: отлично подходит для удаления избытка белка, который может дать осадок в бутылке.

Обладая большой осветляющей способностью, он также подходит для тех кларификаций, которые требуют хорошего уплотнения и хорошего выхода в процессах фильтрации, что можно проверить с помощью Q.F.T®, прибора компании Juclas, который определяет индекс фильтруемости обрабатываемого продукта.

PLUSGRAN® GEL в основном используется для осветления вин, сула, уксуса и фруктовых соков. Он интересен своей инактивирующей активностью по отношению к оксидазным ферментам.

При использовании PLUSGRAN® GEL соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



PLUSGRAN® GEL

**АКТИВИРОВАННЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ
С ВЫСОКОЙ ДЕПРОТЕИНИЗИРУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите PLUSGRAN® GEL в воде в соотношении 1:20, постоянно перемешивая; оставьте на несколько часов (как минимум на 3-4, однако уже через два часа его депротеинизирующая активность будет высокой). Затем добавьте его в вино и тщательно перемешайте.

При проведении кларификации с использованием других продуктов на основе белка обработку бентонитом следует проводить в последнюю очередь. Наилучших результатов при кларификации можно добиться, используя систему дозирования "on-line", например, DOSACOM® от JU.CLA.S..



ДОЗИРОВКА

От 40 до 120 г/гл для осветления соков и уксуса
От 15-30 г/гл для осветления сула или молодых вин
От 5-30 г/гл для осветления белых и красных вин

Для определения оптимальной дозы, обеспечивающей стабильность белка, необходимо провести соответствующие лабораторные испытания, например, BENTOTEST, PROTEOTEST® - специальные тесты, воспроизводящие энологические условия.



УПАКОВКА

Мешки по 25 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Вскрытые пакеты тщательно запечатывайте.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.