

ОСВЕТИТЕЛИ



PREMIUM® GEL GRADO 1

ПИЩЕВОЙ ЖЕЛАТИН С ВЫСОКИМ ПОВЕРХНОСТНЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ЗАРЯДОМ

СОСТАВ



Чистейший животный желатин. Все желатины линии PREMIUM® проходят контроль качества Vason, гарантируя соответствие минимальным требованиям законодательства, а также требованиям отдела исследований и разработок.

	Ед измерения	E.V. SPECS.	CODEX REQUISITES**
Потеря в весе	%	< 15	< 15
Зола*	%	< 2	< 2
pH (sol. 1% at 40°C)		5-7	5-7
Диоксид серы	ppm	< 50	< 50
Железо*	ppm	<50	< 50
Хром*	ppm	< 10	< 10
Цинк*	ppm	< 50	< 50
Ртуть*	ppm	< 0,15	< 0,15
Медь*	ppm	≤ 30	≤ 30
Свинец*	ppm	< 5	< 5
Кадмий*	ppm	< 0,5	< 0,5
Мышьяк*	ppm	< 1	< 1
Общий азот*	%	> 14	> 14
Мочевина*	g/kg	< 2,5	2,5
Итого микроорганизмы	ufc/g	< 10000	< 10000
Споры сульфатредукторов	ufc/g	нет	нет
Дрожжи и плесени	ufc/g	< 1000	< 1000

*Данные для сухого продукта **CODEX REQUISITES, обновлено в 2013 году

ХАРАКТЕРИСТИКИ



PREMIUM® GEL GRADO 1 - соломенно-желтый гранулированный порошок без запаха и вкуса, слегка опалесцирующий при растворении в теплой воде. Отдел исследований и разработок компании Enologica Vason первым разработал метод оценки поверхностного электрического изменения эннологических добавок и, в частности, желатинов. В методике используется детектор потокового тока (S.C.D.); он позволяет определить потенциал (который можно соотнести с дзета-потенциалом) и затем определить поверхностный электрический заряд путем титрования раствором полиэлектролита. PREMIUM® GEL GRADO 1 характеризуется высоким поверхностным электрическим зарядом и низкой способностью к удалению танина; поэтому он предназначен для обработки вин с низким содержанием танина, которые должны быть кларированы для придания им большей прозрачности или улучшения свойств продукта (см. таблицу). Использование PREMIUM® GEL GRADO 1 также снижает риск перезревания.

Поверхностный заряд(мкв/г)	1,20
Способность удалять танин*	1,50
Цветение	100 +/-10
Растворимость	при нагревании

* В соответствии с методом, приведенным в Codex Œnologique от l'Œ.I.V..

ENOLOGICA
VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

ОСВЕТИТЕЛИ



PREMIUM® GEL GRADO 1

ПИЩЕВОЙ ЖЕЛАТИН С ВЫСОКИМ ПОВЕРХНОСТНЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ЗАРЯДОМ



ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® GEL GRADO 1 предназначен для осветления сусла, вина, уксуса и фруктовых соков, когда требуется высокая прозрачность и низкий эффект удаления танина. PREMIUM® GEL GRADO 1 предпочтительно использовать в сочетании с бентонитом (V BENTONITE, PLUSGRAN® или PLUSGRAN® GEL) или кремнеземом (30 или 40 SIL). Обратите внимание, что высокое значение поверхностного заряда позволяет сократить использование желатина при осветлении в сочетании с кремнеземом.

При использовании PREMIUM® GEL GRADO 1 соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите PREMIUM® GEL GRADO 1 не менее чем в 10 частях теплой воды (40-50°C) до получения однородного раствора, затем при необходимости разбавьте холодной водой. Этот раствор не подлежит хранению и должен быть использован в течение одного дня. Большую стабильность раствору придает добавление лимонной кислоты (1%) и метабисульфита калия (1000 ppm). Для достижения наилучшего эффекта кларификации рекомендуется пропорционально добавлять раствор PREMIUM® GEL GRADO 1 с помощью автоматической системы дозирования DOSACOM® от производителя JU.CLA.S.



ДОЗИРОВКА

От 3 до 10 г/гл для сусла и белых вин; от 5 до 30 г/гл для сусла, красных вин, уксусов и фруктовых соков. Во избежание передозировки рекомендуется проводить лабораторные испытания с разными дозами PREMIUM® GEL GRADO 1.



УПАКОВКА

Пачки по 1 кг и мешки 15 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Тщательно запечатайте открытые пакеты.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES:

- (1) • Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Buiatti S., (1995) RECENT ADVANCES IN THE PROCESS OF FLOTATION APPLIED TO THE CLARIFICATION OF GRAPE MUST. Journal of Wine Research, 6 (1), 19-33.
 • Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1995) IMPORTANCE DES CHARGES ELECTRIQUES SUPERFICIELLES DES ADJUVANTS OENOLOGIQUES DES PARTICULES ET DES COLLOIDES PRESENTS DANS LES MOUTS ET LES VINS. 5^e Symposium International d'Oenologie "Actualités oenologiques 95", Bordeaux, 15-17 juin 1995. Atti in stampa. Revue Francaise d'Oenologie - Cahier Scientifique, 158, 1-10 (1996).
 • Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Conte L.S., Giulivo C., (1995) MESSA A PUNTO DI METODI PER LA VALUTAZIONE MEDIANTE STREAMING CURRENT DETECTOR DELLE CARICHE ELETTRICHE SUPERFICIALI DELLE PARTICELLE E DEI COLLOIDI DI INTERESSE ENOLOGICO. 2^o Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995 Atti, 223-230.
 • Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1996) VERIFICA DELLA QUALITÀ' APPLICATA AI COADIUVANTI DI USO ENOLOGICO Convegno -MO.MEVI - "Il controllo dei punti critici", Faenza, 24 aprile 1996, Atti, in stampa. Vignevini , 4, 89-104 (1998).

Enologica Vason S.p.A.

Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
 info@vason.com | www.vason.com

ENOLOGICA
VASON