



PREMIUM® GEL GRADO 1

GELATINĂ ALIMENTARĂ CU SARCINĂ ELECTRICĂ MARE
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
Drojdii și mucegaiuri	ufc/g	< 1000	< 1000

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

CARACTERISTICI

PREMIUM® GEL GRADO 1 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 1 se caracterizează (vezi tabelul) printr-o sarcină electrică de suprafață ridicată și o putere redusă de îndepărtare a taninului; prin urmare, este indicat pentru tratamentul vinurilor cu tanin scăzut, care trebuie limpezite pentru a le face mai limpezi sau pentru a spori filtrabilitatea produsului. Utilizarea PREMIUM® GEL GRADO 1 reduce, de asemenea, riscul de supra-lipire.

Sarcina suprafață	meq/g	1,20
Putere înapărtare taninuri*		1,50
Bloom n.		100 +/- 10
Solubilitate		la căldură

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



PREMIUM® GEL GRADO 1

GELATINĂ ALIMENTARĂ CU SARCINĂ ELECTRICĂ MARE
LA SUPRAFAȚĂ

UTILIZARE



PREMIUM® GEL GRADO 1 este indicat pentru limpezirea musturilor, vinurilor, oțeturilor și sucurilor de fructe, atunci când este necesară o limpezire ridicată și un efect redus de îndepărtare a taninului.

PREMIUM® GEL GRADO 1 se utilizează de preferință în asociere cu bentonita (V BENTONITE, PLUSGRAN® sau PLUSGRAN® GEL) sau silica sol (30 sau 40 SIL); rețineți că valoarea ridicată a sarcinii la suprafață permite reducerea utilizării gelatinei, atunci când se limpezește în combinație cu silica sol.

Atunci când se utilizează PREMIUM® GEL GRADO 1 respectați normele legale în vigoare.

MOD DE UTILIZARE



Se dizolvă PREMIUM® GEL GRADO 1 în cel puțin 10 părți apă caldă (40-50°C) până când se obține o soluție uniformă; apoi se diluează cu apă rece, dacă este necesar. Această soluție nu poate fi păstrată și trebuie utilizată în decurs de o zi. O mai mare stabilitate este garantată soluției prin adăugarea de acid citric (1%) și metabisulfid de potasiu (1000 ppm). Pentru a avea cel mai bun efect de limpezire, se recomandă dozarea proporțională a soluției de PREMIUM®GEL GRADO 1 cu ajutorul sistemului automat de dozare DOSACOM® de la JU.CLA.S.

DOZARE



De la 3 la 10 g/hL pentru musturi și vinuri albe; de la 5 la 30 g/hL pentru must, vinuri roșii, oțeturi și sucuri de fructe. Pentru a preveni supra-lipirea, vă recomandăm să efectuați teste de laborator cu doze diferite de PREMIUM® GEL GRADO 1.

AMBALAJ



pachete din polilaminat de 1 kg 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