ОСВЕТЛИТЕЛИ



PLUSGRAN® JUICE KAPPA

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ АКТИВИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ



COCTAB

Активированный гранулированный калийный бентонит.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

PLUSGRAN® JUICE КАРРА - это бентонит, отобранный из лучших монтмориллонитовых минералов, добытых в Средиземноморском регионе. Характеристики минерала и процесс активации позволяют получить активированный калиевый бентонит, который не выделяет натрий; эта характеристика указывает на его использование в качестве кларификатора для фруктовых соков.

PLUSGRAN® JUICE КАРРА после активации гранулируется с помощью процесса, который увеличивает активационную способность бентонита и сокращает время, необходимое для регидратации, обеспечивая максимальную эффективность продукта. Размеры гранул таковы, что позволяют равномерно поглощать воду продуктом, не вызывая образования нерастворимых масс.



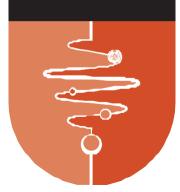
ПРИМЕНЕНИЕ

PLUSGRAN® JUICE КАРРА в основном используется для осветления фруктовых соков, вин, сусла и уксуса. Использование PLUSGRAN® JUICE КАРРА особенно показано для стабилизации и осветления фруктовых соков. В частности, PLUSGRAN® JUICE КАРРА рекомендуется использовать для устранения избытка белка, который может вызвать выпадение осадка в соках.

При использовании PLUSGRAN® JUICE КАРРА соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ОСВЕТЛИТЕЛИ



PLUSGRAN® JUICE KAPPA

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ АКТИВИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите PLUSGRAN® JUICE КАРРА в воде в соотношении 1:15-20, постоянно помешивая; оставьте для набухания на несколько часов (не менее 3-4). Затем добавьте его в обрабатываемую массу и тщательно перемешайте. При проведении кларификации с использованием других продуктов белкового происхождения (например, желатина и казеината) обработка на основе бентонита должна проводиться в последнюю очередь в хронологическом порядке.



ДОЗИРОВКА

50-150 г/гл для осветления соков и уксуса;

30-60 г/гл для осветления сусла и молодых вин;

5-80 г/гл для осветления белых и красных вин.

Для определения оптимальной дозировки, обеспечивающей стабильность белка и желаемый осветляющий эффект, необходимо провести соответствующие лабораторные исследования- PROTEOTEST $^{\circ}$ 8 на стабильность белка и QFT $^{\circ}$ 8 на индекс осветляемости.



УПАКОВКА

Мешки по 25 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте без посторонних запахов. Вскрытые пакеты тщательно запечатывайте.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

