

ОСВЕТЛИТЕЛИ



# PLUSGRAN® JUICE KAPPA

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ АКТИВИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ

## СОСТАВ



Активированный гранулированный калийный бентонит.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



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

**При использовании PLUSGRAN® JUICE KAPPA соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**

ОСВЕТЛИТЕЛИ



# PLUSGRAN® JUICE KAPPA

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ АКТИВИРОВАННЫЙ БЕНТОНИТ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите PLUSGRAN® JUICE KAPPA 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® на стабильность белка и QFT® 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.