

ОСВЕТИТЕЛИ



PREMIUM® GEL GRADO 3

ЖЕЛАТИН С НИЗКИМ ПОВЕРХНОСТНЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ЗАРЯДОМ

СОСТАВ



Чистейший животный желатин. Все желатины линии PREMIUM® проходят контроль качества Vason, гарантируя соответствие и превосходя требования закона, а также установленные отделом исследований и разработок Vason, как указано ниже.

	Ед. измерения	E.V. SPECS.	CODEX REQUISITES**
Снижение веса	%	< 15	< 15
Зола*	%	< 2	< 2
pH (раствор 1% при 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
Общее количество микроорганизмов	ufc/g	< 10000	< 10000
Споры сульфатредукторов	ufc/g	absent	absent
Дрожжи и плесени	ufc/g	< 1000	< 1000

*Данные сухого продукта **CODEX REQUISITES, обновлено в 2013г.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



PREMIUM® GEL GRADO 3 - соломенно-желтый порошок без запаха и вкуса, абсолютно прозрачен при растворении в теплой воде. Продукт получают при ферментативном гидролизе и распылительной сушке, что позволяет получить желатин без запаха и вкуса, легко растворимый в холодной воде. Vason первым разработал метод оценки поверхностного электрического заряда энολогических добавок и желатинов в частности. Метод использует детектор потокового тока (S.C.D.); позволяя определить потенциал (который можно соотнести с дзета-потенциалом), а затем определить поверхностный электрический заряд путем титрования раствором полиэлектролита. PREMIUM® GEL GRADO 3 имеет низкий поверхностный электрический заряд и высокую активность по удалению танина и особенно подходит для вин с высоким содержанием танина.

Поверхностный заряд (мэв/г)	0,20
Способность удаления танина*	5,00
Bloom п.	0
Растворимость	в холодном состоянии

*В соответствии с методом, приведенным в Codex Œnologique от I.O.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 3

ЖЕЛАТИН С НИЗКИМ ПОВЕРХНОСТНЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ЗАРЯДОМ



ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® GEL GRADO 3 предназначен для кларификации сула, вина, уксуса и фруктовых соков, когда требуется высокий эффект удаления танина. PREMIUM® GEL GRADO 3 предпочтительно использовать в сочетании с бентонитом (V BENTONITE, PLUSGRAN® или PLUSGRAN® GEL).

При использовании PREMIUM® GEL GRADO 3 соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите PREMIUM® GEL GRADO 3 в холодной воде; соотношении 1:10 или выше, медленно и непрерывно перемешивая.

Раствор не подлежит хранению и должен быть использован в тот же день. Большую стабильность раствору придает добавление лимонной кислоты (1%) и метабисульфита калия (1000 ppm). Для получения эффекта удаления танина рекомендуется пропорционально добавлять раствор PREMIUM® GEL GRADO 3 с помощью автоматической системы дозирования DOSACOM®, компании JU.CLA.S.



ДОЗИРОВКА

От 3 до 15 г/гл для сула и белых вин; от 5 до 30 г/гл для сула, красных вин, уксусов и фруктовых соков.

Для предотвращения переизбытка рекомендуется проводить лабораторные испытания с разными дозами PREMIUM® GEL GRADO 3.



УПАКОВКА

Мешки по 15 кг.
Пачки по 500 г.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Вскрытые упаковки тщательно запечатывайте.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

BIBLIOGRAPHICS 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° 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

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