

PREMIUM® GEL GRADO 2

ПИЩЕВОЙ ЖЕЛАТИН СО СРЕДНИМ ПОВЕРХНОСТНЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ЗАРЯДОМ

СОСТАВ

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

	Ед измерения	E.V. SPECS.	CODEX REQUISITES**
Потеря в весе	%	< 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	нет	нет
Дрожжи и плесени	ufc/g	< 1000	< 1000

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® GEL GRADO 2 представляет собой гранулы/порошок соломенно-желтого цвета, без запаха и вкуса. При растворении в теплой воде становятся совершенно прозрачными. Отдел исследований и разработок Vason первым разработал метод оценки изменения поверхностного электричества энологических добавок и, в частности, желатинов. Метод предусматривает использование детектора потенциала (S.C.D.), который позволяет определить потенциал (соотносится с дзета-потенциалом) и затем определить поверхностный электрический заряд путем титрования раствором полиэлектролита. Характеризуется средним поверхностным электрическим зарядом и средней танин-удаляющей способностью. Показан для обработки вин со средним содержанием танина, для которых требуется хороший эффект прозрачности, и для улучшения фильтруемости продукта.

Поверхностный заряд(мэв/г)	0,70
Способность удалять танин*	3,00
Bloom п.	80 +/-10
Растворимость	при нагревании

*В соответствии с методом представленным Codex Oenologique от l'0.1.V.

PREMIUM® GEL GRADO 2

ПИЩЕВОЙ ЖЕЛАТИН СО СРЕДНИМ ПОВЕРХНОСТНЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ЗАРЯДОМ



ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® GEL GRADO 2 предназначен для кларификации сула, вин, уксусов и фруктовых соков, когда требуется хорошая известковость и умеренный эффект удаления танина. PREMIUM® GEL GRADO 2 предпочтительно использовать в сочетании с бентонитом (V BENTONITE, PLUSGRAN® или PLUSGRAN® GEL) или кремнеземом (30 или 40 SIL).

При использовании PREMIUM® GEL GRADO 2 соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите PREMIUM® GEL GRADE 2 не менее чем в 10 частях теплой воды (40-50°C) до получения однородного раствора, затем при необходимости разбавьте холодной водой. Полученный таким образом продукт не подлежит хранению и должен быть использован в течение суток. 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 2 с помощью автоматической системы дозирования DOSACOM® от компании JU.C.LAS.



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 применением скалярных дозировок PREMIUM® GEL GRADO 2.



УПАКОВКА

Пачки по 500 г и мешки по 15 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Тщательно запечатайте открытые пакеты.



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^o Congresso Nazionale di Chimica degli Istanti, Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995 Atti, 223-230.
• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1996) VERIFICA DELLA QUALITÀ' APPLICATA AI COADJUVANTI DI USO ENOLOGICO Convegno -MO.MEVI - "Il controllo dei punti critici", Faenza, 24 aprile 1996, Atti, in stampa. Vignevini ,4, 89-104 (1998)