



SIHA Осветляющий желатин мелкозернистый - это сверхчистый пищевой желатин для осветления напитков. Он особенно подходит для осветления виноградной мезги, виноградного сусла и вин, а также фруктовых соков. Он обладает высоким положительным зарядом, который интенсивно реагирует с отрицательно заряженными коллоидами напитков, например, дубильными веществами и остатками пектина, и вместе с ними выпадает в осадок.

Особые преимущества SIHA Осветляющего желатина мелкозернистого:

- Высокая положительная адсорбирующая способность по отношению к отрицательно заряженным дубильным веществам и остаткам пектинов.
- Хорошая растворимость при 45 – 55°C.
- Естественный белок сверхчистого пищевого качества с высокой желирующей способностью.

Применение

SIHA Осветляющий желатин мелкозернистый необходимо перед применением растворить в небольшом количестве воды. Тем самым предотвращается выпадение желатина в осадок и достигается полная эффективность осветления. Из-за высокой желирующей способности и высокого показателя Блюм этого желатина растворение и процесс обработки должны всегда вестись в теплом состоянии. Для определения точной дозировки SIHA Осветляющего желатина мелкозернистого необходимо провести предварительные опыты в соотношении на 100 мл. Для практического определения точных показателей исследуемое вещество

должно во время всего испытания сохранять температуру, при которой на практике осуществляется обработка желатином.

Следующие количества могут служить в качестве ориентировочных значений для оклейки:

Применение	Дозировка (г/100 л)
Оклейка виноградной мезги:	
Здоровый виноград	5 – 10
Частично подгнивший виноград	10 – 20
Сильно подгнивший виноград, подмерзшие ягоды	10 – 30
Оклейка вина для снижения количества дубильных веществ	2 – 10
Оклейка вина с целью осветления	5 – 15
Оклейка сусла и сладких резервов (если не проведена оклейка мезги)	5 – 20
Оклейка фруктового сусла	5 – 20

Подготовка и проведение оклейки:

Лучшее действие желатина достигается при предварительном замешивании и набухании в течение 15 – 30 минут в 5-кратном объеме холодной воды. Мелкозернистый желатин следует добавлять в воду для разбухания так, чтобы обеспечить смачивание желатина со всех сторон без образования комков. После набухания желатин растворяют, нагревая его или добавляя горячую воду при интенсивном перемешивании. Температура раствора должна составлять 45 – 55°C. Приготовленный таким образом раствор непосредственно используется для оклейки. Желатин нужно задавать теплым, так как при остывании ниже 35°C проявляются его желирующие свойства. При оклейке сусла, соков и вин, обрабатываемая жидкость должна интенсивно перемешиваться при помощи подходящей мешалки до добавления желатина. Затем происходит медленная добавка теплого желатина для обеспечения равномерного распределения

по всему объему. После этого перемешивание продолжается в течение 5 – 10 минут. При правильной дозировке оклеивающее вещество выпадет в осадок за один день.

Характеристика продукта

SIHA Осветляющий желатин мелкозернистый – это желатин сверхчистого пищевого качества с высокой желирующей способностью. Как и все другие типы желатина, он получен путем бережного гидролиза коллагенов (протеин из костей и кожи). При помощи химической и термической обработки происходит переход первоначальной сложной структуры волокон в более простые нитеобразные коллоиды, которые бережно высушиваются и перемалываются. Правильно выбранное значение Блум 80 – 100° гарантирует хорошую способность выпадения в осадок дубильных веществ и интенсивное образование хлопьев при оклейке. SIHA Осветляющий желатин мелкозернистый – это натуральный белок, физиологически абсолютно безопасный и при уровне pH суслы, вина или фруктового сока обладает положительным зарядом. Поэтому он активно вступает в реакцию с имеющимися в напитке отрицательно заряженными коллоидами, например, дубильными веществами или остатками пектинов, а также с добавляемыми отрицательно заряженными коагулянтами, например, кизельзолом, бентонитом и танином. При правильной комбинации оклейки желатин снова полностью выпадает в осадок.

Мы предоставляем информацию и рекомендации в соответствии с нашими лучшими знаниями. Просим, однако, учесть, что эта информация не может предусмотреть все случаи, принимая во внимание разнообразие применений, приемов и условий работы. Мы не можем нести ответственность за неправильное использование. Перепечатка, даже частичная, разрешена только со ссылкой на источник. Мы оставляем за собой право на технические изменения.
E. Begerow GmbH & Co. · An den Nahewiesen 24 · 55450 Langenlonsheim · Germany
Fon: +49 6704 204-0 · Fax: +49 6704 204-121 · www.begerow.com · info@begerow.com

Безопасность

При применении в соответствии с указаниями никаких вредных эффектов не известно. Сведения по безопасности ЕС предоставляются по запросу.

Хранение

SIHA Осветляющий желатин мелкозернистый изготовлен, упакован и хранится до отгрузки с особой тщательностью. Учитывая то, что он является высокоэффективным адсорбентом, при неправильном хранении он впитывает посторонние запахи. Поэтому желатин следует хранить всегда в хорошо закрытой упаковке, в прохладном, сухом, хорошо проветриваемом помещении без запахов.

Проверенное качество

SIHA Осветляющий желатин мелкозернистый регулярно проверяется в процессе производства на стабильность высокого качества. Эти проверки охватывают как технические, функциональные критерии, так и соответствие требованиям законодательства по производству и продаже пищевых продуктов. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки. Он соответствует критериям чистоты Международного Кодекса о продуктах для обработки вин и предписаниям Немецкого Закона о Вине.



Reg. No. 000480 QM

