

COLLAGEL PLATINUM

VLASTNOSTI

Collagel Platinum je veľmi čistá potravinárska želatína živočíšneho pôvodu, získaná zo spojivových tkanív prasačieho pôvodu. Má vysokú želírovaciu schopnosť (Bloom 140-160).

Vysoký povrchový náboj ho činí veľmi reaktívnym voči tanínom a to aj pri ošetroaní klarifikáciou muštov, vín a octov samostatne, ako aj v spojení s oxidom kremičitým (silica sol) – produkt EVERSOL a bentonitom – napr. NUCLEBENT.

POUŽITIE

Pri použití produktu Collagel Platinum, pri flotácii, sa musí venovať zvláštna pozornosť:

- hygiene, aby sa vyhlo mikrobiologickej kontaminácii;
- správne rozpusteniu, aby vyhlo prečisteniu.

Produkt Collagel Platinum môže byť výhodne použitý aj pri klarifikácii ovocných štiav.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

- 5 – 10 g/hl – mušty;
- 5 – 10 g/hl – biele vína;
- 5 – 10 g/hl, prípadne viac – červené vína a lisované vína

Poznámka: odporúča sa uskutočniť laboratórne skúšky klarifikácie.

Rozpustiť produkt Collagel Platinum vo vode s teplotou > 40°C a miešať, aby sa pomohlo rýchlemu rozpusteniu. Pomer rozpustenia je 1 : 10 v teplej vode a môže sa zvýšiť až po 1 : 50 v prípade, keď má byť roztok následne použitý zastudena.

Poznámka: roztok produktu Collagel Platinum použiť okamžite a starostlivo dezinfikovať používané nádoby.

ZLOŽENIE

Potravinárska želatína živočíšneho pôvodu (prasačieho pôvodu) v granulách.

BALENIA

Vrecia po 25 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.