

Čeření

SIHA Gelatine flotační

13 B 4.2.1 ·
SH 05/2015

(180 – 200 Bloom, kysele rozložená)

SIHA Gelatine flotační je vysoce čistá potravinářská želatina ke kráslení nápojů. Je vhodná zejména k flotaci hroznových moštů a ovocných šťáv. Přípravek má vysoce kladný náboj reagující ihned velmi intenzivně se záporně nabitými koloidy nápoje, např. s tříslovinami a zbytky pektinu. Tyto látky se pak vysrážejí společně se želatinou.

Specifické výhody SIHA Gelatine flotační:

- ▶ Vysoká adsorpční schopnost vůči negativně nabitým tříslovinám a zbytkům pektinu.
- ▶ Dobrá rozpustnost při 45 – 55 °C.
- ▶ Přirozená bílkovina o vysoce čisté potravinářské kvalitě s vysokou schopností gelovatění.

Použití

SIHA Gelatine flotační je nutno před použitím rozpustit. Rozpouštění provedte v malém množství vody. Z důvodu její velké schopnosti gelovatění a vysoké hodnoty Bloom rozpusťte a zpracujte tuto želatinu vždy za tepla.

Příprava:

Nejlepší účinek želatiny docílíte, když ji necháte nejdříve 15 – 30 minut nabobtnat v 5-násobném množství studené vody. SIHA Gelatine flotační vpravujte do vody tak, aby byla ze všech stran smáčena a nedocházelo k tvorbě hrudek. Po bobtnání za intenzivního míchání rozpusťte želatinu přidáním horké vody. Teplota roztoku by měla činit 45 – 55 °C.

Takto vyrobený roztok lze přímo používat k flotaci. Zpracování musí probíhat za tepla, protože při ochlazení pod 35 °C dojde ke gelovatění.

Funkční princip:

Bez předešlé enzymace není výkonná flotace možná. Enzym rozštěpí dlouhé řetězy pektinů, které želatina pak může obalit. Bez enzymace je flotační výkon výrazně nižší a potřeba želatiny se zvyšuje (viz také: Pokyny pro uživatele - flotace).

Dávkování:

Dávka činí zpravidla 5 – 7 g/hl
u obtížných hroznů 8 – 15 g/hl

Vlastnosti výrobku

SIHA Gelatine flotační je čistá potravinářská želatina o vysoké schopnosti gelovatění. Získá se tak jako všechny druhy želatiny šetrnou hydrolyzou kolagenu (proteinu z kosti a kůže). Chemickými a termickými vlivy dojde k rozložení původně komplikované vláknité struktury na jednodušší niťovité koloidy. Ty se šetrně suší a rozemelou. Správně zvolené Bloomovo číslo 180 – 200 Bloom zaručuje dobrou schopnost vysrážení tříslovin a intenzivní tvorbu vloček při flotaci.

SIHA Gelatine flotační je přírodní bílkovina a fyziologicky naprosto nezávadná a při hodnotách pH moštu, vína nebo ovocné šťávy má kladný náboj. Proto intenzivně reaguje s negativně nabitými koloidy vyskytujícími se v nápoji, např. s tříslovinami nebo zbytky pektinu, ale rovněž s přidaným negativně nabitým flokulačním činidlem, např. se solem křemičitým, bentonitem a taninem. SIHA Gelatine flotační se při správně čeřící kombinaci opět zcela vysráží.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci nejsou známé žádné negativní účinky.

Další údaje o bezpečnosti viz bezpečnostní list EU, který Vám na vyžádání rádi zašleme.

Skladování

SIHA Gelatine flotační se vyrábí, balí a skladuje až do doby expedice s největší pečlivostí. Jako přírodní bílkovina je to vysoce účinný adsorpční prostředek, který při nesprávném skladování může přijímat cizí zápachy. Proto ji skladujte vždy v dobře uzavřeném obalu na chladném, pachově neutrálním, suchém a dobře větraném místě.

Druhy balení

SIHA Gelatine flotační má číslo zboží 97.109 a dodává se v těchto druzích balení:

5 kg polyetylenový sáček
25 kg pytel z polyetylenu a papíru

Číslo celního sazebníku: 3503 00 10

Ověřovaná jakost

U SIHA Gelatine flotační se během procesu výroby stále kontroluje rovnoměrně vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

SIHA Gelatine flotační odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků a předpisům vinařské vyhlášky.



Reg. No. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen s uvedením pramene