

Čeření

SIHA Gelatine rozpustná zastudena

13 B 4.2.4 · SH
09/2015

SIHA Gelatine rozpustná zastudena je krášlicí, zastudena rozpustná želatina získaná enzymatickým dílčím odbouráváním želatiny s vysokým Bloomovým číslem. Díky šetrnému sušení rozprašováním je velmi dobře rozpustná zastudena, a proto ji lze snadno používat. Pro svou vysokou čistotu a dobrou účinnost se hodí nejvíce ke krášení hroznového rmutu, hroznového moštu a vína.

Specifické výhody SIHA Klärgelatine kaltlöslich:

- ▶ Kladný náboj k adsorpci negativně nabitých nápojových koloidů
- ▶ Velmi dobrá rozpustnost ve studené vodě, příp. v nápoji
- ▶ Přirozená bílkovina o vysoce čisté potravinářské kvalitě

Použití

SIHA Gelatine rozpustná zastudena nejdříve rozpustíte v malém množství studené vody nebo nápoje a pak ji použijete ke krášení. V případě přímého vsypání do vody je třeba důkladně zamíchat.

K přesnému zjištění potřebného množství SIHA Gelatine rozpustná zastudena proveďte předběžné pokusy v měřítku 100 ml. Abyste určili přesnou hodnotu pro praxi, udržujte vzorek během celého předběžného pokusu na teplotě sklepa.

Jako orientační hodnoty pro krášení slouží tyto údaje:

Oblast použití	Aplikované množství v g/hl
Krášení rmutu ze:	
zdravých hroznů	5 – 10
částečně nahnilých hroznů	10 – 30
silně nahnilých a mrazem prošlých hroznů	20 – 40
Krášení vína	5 – 20
Krášení moštu nebo hroznového koncentráту	5 – 30

Příprava a provedení krášení:

SIHA Gelatine rozpustná zastudena nejdříve rozpustíte v menším množství vody nebo nápoje. Úplné rozpouštění je díky speciální úpravě zcela bez problému a nastane velmi rychle. Koncentrace tohoto roztoku by neměla překročit 10 %, aby bylo možno docílit dobré a rychlé rozložení v nápoji. Jako u každého krášení je nutno tento roztok v nápoji rozložit rychle a intenzivně, aby byl docílen optimální účinek. Nejlépe uveďte nápoj vhodným míchacím zařízením do intenzivního pohybu, a pak do něj pomalu dávkujte roztok želatiny.

Krášlicí kombinace:

Zejména k čeření moštu a mladého vína doporučujeme SIHA Gelatine rozpustná zastudena kombinovat s negativně nabitým flokulačním prostředkem. K tomu se osvědčila kombinace SIHA Gelatine rozpustná zastudena s BAYKISOL® 30. Poměr činí obvykle 1:3 až 1:10 (želatina : sol křemičitý). Přesný poměr je třeba stanovit laboratorním pokusem.

Vlastnosti výrobku

SIHA Gelatine rozpustná zastudena se získá z živočišného kolagenu. Zvlášť pohodlná podoba želatiny rozpustná zastudena se vyrábí opatrnou enzymatickou hydrolyzou, tedy štěpením dlouhého přirozeného řetězu želatiny. Vzniknou molekuly přesně tak velké, aby již neželirovaly. Toto štěpení se provádí jen do té míry, aby byl bezpečně zajištěn účinek krášení a úplné vysrážení SIHA Gelatine rozpustná zastudena přidané do vína. SIHA Gelatine rozpustná zastudena je přírodní bílkovinou a fyziologicky je naprosto nezávadná.

Bezpečnost

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

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

Skladování

SIHA Gelatine rozpustná zastudena 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. Vlhká želatina představuje vynikající živnou půdu pro bakterie a jiné mikroorganismy, které výrobek během krátké doby znehodnotí. SIHA Gelatine rozpustná zastudena je silně hygroskopická a při styku s vodou má sklon k slepování. Proto ji skladujte vždy v dobře uzavřeném obalu na chladném, pachově neutrálním, suchém a dobře větraném místě.

Druhy balení

SIHA Gelatine rozpustná zastudena má číslo zboží 97.106 a dodává se v těchto druzích balení:

15 kg pytel

Číslo celního sazebníku: 3503 00 10

Ověřovaná jakost

U SIHA Gelatine rozpustná zastudena 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 rozpustná zastudena odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků, předpisům vinařské vyhlášky a zákonu o potravinách LMBG.