

Стабилизация напитков SIHA Чистый винный камень



SIHA Чистый винный камень - это чистый, порошкообразный калия гидротартрат (соль), который служит для стабилизации кристаллов (винного камня) в тихих и игристых винах путем взаимодействия.

Особые преимущества SIHA Чистого винного камня:

- Большая активная поверхность благодаря тонкому помолу SIHA Чистого винного камня
- Высокая эффективность благодаря этой большой поверхности
- Высокая чистота продукта

Применение

Для достижения более эффективного результата рекомендуется добавление 400г/100л (4 г/л) SIHA Чистого винного камня.

Распределение по величине зерен:

- 0 - 30 мкм 20 %
- 30 - 60 мкм 40 %
- 60 - 90 мкм 32 %
- 90 - 150 мкм 8 %

Рекомендации по применению:

Для достижения более высокой степени стабилизации винного камня, необходимо проводить стабилизацию незадолго до розлива в бутылки.

Вино или шампанматериал перед добавлением чистого винного камня должно быть прозрачным, т.е. напиток необходимо сначала осветлить и перед осветлением отфильтровать. Неустойчивые к холоду вещества, такие как, например, коллоиды, белковые соединения, дубильные вещества и др. могут значительно замедлять процесс выпадения винного камня.

Для достижения оптимального эффекта необходимо тихие или игристые вина охладить (~ 0 - 5 °C). Чем холоднее напиток, тем быстрее и лучше эффект стабилизации.

После охлаждения в напиток добавляется SIHA - Чистый винный камень. Для обеспечения равномерного распределения и достижения оптимального эффекта задаваемого винного камня необходимо напиток после дозирования чаще перемешивать. При низких температурах (0 - 5 °C) достаточное время взаимодействия - несколько часов.

Чем выше температура, тем дольше процесс полного выпадения винного камня. Поэтому, контактное время при температурах выше 5 °C необходимо увеличить на многие часы (на ночь), лучше на 1 - 2 дня.

По истечении времени контакта необходимо осевший винный камень удалить при низких температурах. Возможности отделения - это снятие с осадка, кизельгуровая фильтрация или центрифугирование (сепаратор). Чтобы удалить мельчайшие кристаллы и тем самым предотвратить повторное растворение, рекомендуется проведение фильтрации через фильтр-картон ВЕСО.

Использованный и отделенный чистый винный камень можно применять многократно в зависимости от степени загрязнения. В этом случае необходимо принимать во внимание тот факт, что при каждом применении кристаллы винного камня нарастают и тем самым снижается эффективность процесса; контактное время, поэтому, необходимо увеличить.

Свойства продукта

Чистый винный камень - это натуральный продукт, получаемый из чистых, тонко измельченных кристаллов калия гидротартрата. В процессе взаимодействия большое значение имеют величина кристаллов и температура при контакте. Растворимость винного камня в тихих и игристых винах зависит от различных факторов, поэтому, соотношение между содержанием калия и винной кислоты не позволяют делать окончательные выводы о стабильности напитка.

Выпадение винного камня зависит от следующих факторов:

температуры хранения, содержания алкоголя, уровня pH, полимерных веществ (например, белков и коллоидов), частиц мути, полифенолов, полисахаридов.

В процессе хранения эти факторы могут изменяться, что может привести к выпадению винного камня. Чтобы это не проходило спонтанно, был разработан контактный процесс. При этом в охлажденное вино добавляется измельченный калия гидротартрат (винный камень), чтобы добиться перенасыщения винным камнем и одновременно получить достаточное количество зародышевых кристаллов (затравочных кристаллов) для выпадения винного камня.

Имеющийся в тихих и игристых винах калия гидротартрат откладывается на затравочных кристаллах (добавляемый калия гидротартрат) и вместе с ними выпадает в осадок. Чем меньше величина зерен добавляемого винного камня, тем быстрее и эффективнее выпадение винного камня.

Безопасность

При применении в соответствии с указаниями никаких вредных эффектов не известно.

Сведения по безопасности ЕС предоставляются по запросу.

Хранение

SIHA Чистый винный камень необходимо хранить в сухом месте во избежание образования комков. Пакеты должны быть хорошо закрыты и храниться в прохладном, без посторонних запахов месте. Срок хранения SIHA - Чистого винного камня в оригинальной упаковке - минимум два года.

Формы поставки

SIHA Чистый винный камень имеет номер артикула 69.003 и поставляется в следующей упаковке:

25 кг в ПЭ мешке

Номер таможенного тарифа: 2918 13 00

Проверенное качество

SIHA Чистый винный камень 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.

SIHA Чистый винный камень соответствует критериям чистоты Международного Кодекса о продуктах для обработки вин и предписаниям Немецкого Закона о Вине.

Головной офис – Северная Америка

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724

Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)

Тел. № +1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия

Тел. № +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlussheim, Германия

Тел. № +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Германия

Тел. № +49 6704 204-0

Бразилия

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos

Бразилия

Тел. № +55 11 2465 8822

Китай

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, Китай

Тел. № +86 21 5200 0422

Сингапур

4 Loyang Lane #04-01/02
Сингапур 508914

Тел. № +65 6825 1668

Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте:

filtration@eaton.com

Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы найдете в Интернете по адресу eaton.com/filtration

Продукты серии Eaton's Begerow Product Line имеются в наличии не во всех регионах. Пожалуйста, свяжитесь с Вашим региональным представителем Eaton для получения информации о наличии продукта.

© 2013 Eaton Corporation. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий.

Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide