

## Klarowanie napojów Żelatyna „drobnoziarnista“

### 80 – 110 Bloom

Żelatyna „drobnoziarnista“ do klarowania - to wysokiej czystości żelatyna spożywcza, stosowana do klarowania napojów. Przeznaczona jest szczególnie do obróbki miazgi, moszczów i win jak również soków owocowych. Posiada duży ładunek dodatni, co powoduje, że intensywnie reaguje z koloidami obdarzonymi ładunkami ujemnymi np. garbnikami i pozostałościami pektyn, po czym wytrąca się wraz z nim.

Szczególne zalety Żelatyna „drobnoziarnista“ do klarowania:

- duże elektrododatnie siły adsorpcji wobec ujemnie naładowanych garbników i pektyn
- dobra rozpuszczalność przy 45 – 55 °C
- jest naturalnym białkiem spożywczym o wysokiej czystości i dużej sile żelowania

#### Sposób użycia

Żelatyna „drobnoziarnista“ do klarowania musi zostać rozpuszczona przed dawkowaniem. Należy użyć do tego małej ilości wody aby zapobiec wytrącaniu się żelatyny oraz zachować pełną zdolność klarowania. Ze względu na duży potencjał żelujący i wysoką wartość Bloom zawsze należy ją rozpuszczać i używać na ciepło.

W celu ustalenia dokładnej ilości

Żelatyny „drobnoziarnistej“ do klarowania należy przeprowadzić test wstępny w 100 ml klarowanej cieczy. Dokładny rezultat praktyczny otrzymamy przechowując przez cały czas próbkę w temperaturze takiej samej jak klarowana ciecz. Ilości z tabeli mogą być traktowane jako wartości standardowe dla poszczególnych zastosowań.

#### Przygotowanie i proces klarowania

Najlepszy rezultat otrzymamy mieszając żelatynę z 5-krotną ilością zimnej wody i pozwalając jej napęcznić przez 15 – 30 minut. Granulki żelatyny powinny być dodawane do wody w taki sposób aby zostały zmoczone ze wszystkich stron, to zapobiega powstawaniu grudek. Po spęcznieniu żelatyna jest rozpuszczana przez podgrzewanie lub dodanie gorącej wody i silne mieszanie. Temperatura roztworu powinna wynosić 45 – 55 °C. Taki roztwór można użyć bezpośrednio do klarowania. Musi on zostać użyty jako ciepły, gdyż żelowanie pojawi się w temperaturze poniżej 35 °C.

Zastosowanie	Dawki-ilości w g/hl
Klarowanie moszczu	
Zdrowe winogrona	5 – 10
Częściowo zgniłe winogrona	10 – 20
Bardzo zgniłe winogrona, winogrona uszkodzone przez mróz	10 – 30
Wino klarowane dla zredukowania taniny	2 – 10
Klarowanie moszczy lub rezerw cukrowych	5 – 20
Klarowanie moszczy owocowych	5 – 20

Kiedy klarujemy moszcze, soki lub wina, traktowana ciecz powinna być intensywnie mieszana właściwym mieszadłem silnikowym zanim dodamy żelatynę. Potem dodajemy powoli rozpuszczoną, ciepłą żelatynę dbając o właściwe jej rozprowadzenie. Potem kontynuujemy mieszanie przez 5 – 10 minut. Jeśli dawka jest właściwa, środek klarujący wytrąci się zwykle w ciągu jednego dnia.

#### Charakterystyka produktu

Żelatyna „drobnoziarnista“ do klarowania jest żelatyną spożywczą o wysokiej sile żelowania. Właściwa wartość liczby Bloom (80 – 100 °Bloom) gwarantuje dobre wytrącanie garbników i intensywną flokulację.

Przy właściwym doborze środków klarujących (w kombinacji z zolem krzemionkowym) ulega pełnemu wytrąceniu z napoju.

#### Bezpieczeństwo

Nie są znane żadne negatywne skutki podczas prawidłowego używania.

Dalsze informacje na temat bezpieczeństwa można znaleźć w odpowiedniej karcie charakterystyki, którą można pobrać z naszej strony internetowej.



## Składowanie

Proces produkcji, pakowania i dystrybucji żelatyny prowadzony jest z niezwykłą starannością. Jako białko żelatyna posiada duże zdolności adsorbcyjne i przy wadliwym przechowywaniu łatwo chłonie obce zapachy. Dlatego też należy ją przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w miejscu chłodnym, bezwonnym i o dobrej wentylacji.

## Forma dostawy

Żelatyna „drobnoziarnista” do klarowania dostarczany jest pod numerem artykułu 97.102 w:

1 kg           worek plastikowy  
12 x 1 kg       worek plastikowy w kartonie

Żelatyna „drobnoziarnista” do klarowania pod numerem artykułu HW.007 dostarczany jest w następujących opakowaniach:

25 kg           worek papierowy

## Kontrola jakości

Żelatyna „drobnoziarnista” do klarowania poddawana jest regularnie kontroli w czasie procesu produkcyjnego w celu zapewnienia wysokiej jakości. Rygorystyczne kontrole prowadzone są także przed i podczas procesu pakowania.

**Ameryka Północna**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Bezpł. infolinia: 800 656-3344  
(Tylko w północnej Ameryce)  
Tel: +1 732 212-4700

**Europa/Afryka/Bliski Wschód**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Niemcy  
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altludersheim, Niemcy  
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Niemcy  
Tel: +49 6704 204-0

**Chiny**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. Chiny  
Tel: +86 21 5200-0099

**Singapur**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapore 508914  
Tel: +65 6825-1668

**Brazylia**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brazylia  
Tel: +55 11 3616-8400

**Aby otrzymać więcej informacji,  
prosimy o mail na adres  
[filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com)  
lub o odwiedzenie strony  
[eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration).**

PL  
6 B 4.2.3  
12-2016

© 2016 Eaton Corporation. Wszelkie prawa zastrzeżone. Znaki towarowe i zastrzeżone znaki towarowe są własnością ich właścicieli. Wszelkie informacje i zalecenia dotyczące wykorzystania produktów opisanych w niniejszym dokumencie są oparte na testach uważanych za wiarygodne. Jednak na użytkownika spoczywa odpowiedzialność, aby określić przydatność takich produktów dla własnego użytku. Ponieważ rzeczywiste wykorzystanie przez innych jest poza naszą kontrolą, Eaton nie daje żadnych gwarancji, wyraźnych lub dorozumianych, dotyczących skutków takiego wykorzystania lub wyników, które mają być otrzymane. Eaton nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z użycia przez innych tych produktów. Żadnych z niniejszych informacji nie należy traktować jako absolutnie kompletnej, ponieważ mogą być niezbędne dodatkowe informacje, w wyjątkowych warunkach lub okolicznościach, lub z powodu obowiązujących przepisów prawa bądź regulacji rządowych.



Powering Business Worldwide