

## Оклейка дубильных веществ Желатин мелкозернистый

80 – 110 Блюм

### Оклеивающее средство

Желатин мелкозернистый - это сверхчистый пищевой желатин для осветления напитков; отлично подходит для виноградного сусла и вин, а также фруктовых соков. Он обладает высоким положительным зарядом, который интенсивно реагирует с отрицательно заряженными коллоидами напитков, например, дубильными веществами и остатками пектина, и вместе с ними выпадает в осадок.

Особые преимущества оклеивающего средства  
Желатин мелкозернистый:

- Высокая положительная адсорбирующая способность по отношению к отрицательно заряженным дубильным веществам и остаткам пектинов
- Хорошая растворимость при 45 – 55 °С
- Естественный белок сверхчистого пищевого качества с высокой желирующей способностью

### Применение

Оклеивающее средство Желатин мелкозернистый необходимо перед применением растворить в небольшом количестве воды. Тем самым предотвращается выпадение желатина в осадок и достигается полная эффективность осветления. Из-за высокой желирующей способности и высокого показателя Блюм этого желатина растворение и процесс обработки должны всегда вестись в теплом состоянии.

Для определения точной дозировки оклеивающего средства Желатин мелкозернистый необходимо провести предварительное тестирование в соотношении на 100 мл. Для практического определения точных показателей исследуемое вещество должно во время всего испытания сохранять температуру, при которой на практике осуществляется обработка желатином.

### Подготовка и проведение оклейки:

Лучшее действие желатина достигается при предварительном замешивании и набухании в течение 15 – 30 минут в 5-кратном объеме холодной воды. Оклеивающее средство Желатин мелкозернистый следует добавлять в воду для разбухания так, чтобы обеспечить смачивание желатина со всех сторон без образования комков.

Применение	Дозировка (г/100 л)
Оклейка виноградной мезги:	
Здоровый урожай	5 – 10
Частично подгнивший урожай	10 – 20
Сильно подгнивший урожай, подмерзшие ягоды	10 – 30
Оклейка вина для снижения количества дубильных веществ	2 – 10
Оклейка сусла и сладких резервов (если не проведена оклейка мезги)	5 – 20
Оклейка фруктового сусла	5 – 20

После набухания желатин растворяют, нагревая его или добавляя горячую воду при интенсивном перемешивании. Температура раствора должна составлять 45 – 55 °С. Приготовленный таким образом раствор непосредственно используется для оклейки. Желатин нужно задавать теплым, так как при остывании ниже 35 °С проявляются его желирующие свойства.

При оклейке сусла, соков и вин, обрабатываемая жидкость должна интенсивно перемешиваться при помощи подходящей мешалки до добавления желатина. Затем происходит медленная добавка теплого желатина для обеспечения равномерного распределения по всему объему. После этого перемешивание продолжается в течение 5 – 10 минут. При правильной дозировке оклеивающее вещество выпадет в осадок за один день.

### Свойства продукта

Оклеивающее средство Желатин мелкозернистый - это сверхчистый пищевой желатин с высокой желирующей способностью. Значение Блюм 80 – 110° гарантирует хорошую способность выпадения в осадок дубильных веществ и интенсивное образование хлопьев при оклейке.

При правильной комбинации оклейки (в сочетании с кизельземлем) желатин снова полностью выпадает в осадок.

## Безопасность

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете скачать с нашего сайта в любое время.

## Хранение

Оклеивающее средство Желатин мелкозернистый изготавливается с особой тщательностью. Оно является высокоэффективным адсорбентом и при неправильном хранении может впитывать посторонние запахи. Поэтому желатин следует хранить всегда в хорошо закрытой упаковке, в прохладном, сухом, хорошо проветриваемом помещении без запахов.

## Формы поставки

Оклеивающее средство Желатин мелкозернистый имеет номер артикула 97.102 и поставляется в следующей упаковке:

1 кг            ПЭ пакет  
12 x 1 кг      ПЭ пакетов в картонной коробке

Оклеивающее средство Желатин мелкозернистый с номером артикула HW.007 поставляется в следующей упаковке:

25 кг          ПЭ бумажный мешок

## Проверенное качество

Оклеивающее средство Желатин мелкозернистый регулярно проверяется в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

**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

Friedensstraße 41  
68804 Altludersheim, Германия  
Тел. №: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Германия  
Тел. №: +49 6704 204-0

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

**Сингапур**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Сингапур 508914  
Тел. №: +65 6825-1668

**Бразилия**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Бразилия  
Тел. №: +55 11 3616-8400

**Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте: [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) или онлайн [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

RU  
7 B 4.2.3  
12-2016

© 2016 Eaton. 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 для своего собственного применения, 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