

Stabilizacja napojów Kamień winny

Kamień winny stabilizator - to czysty, pylisty wodorowinian potasu. Za pomocą metody kontaktu powoduje on stabilizację krystaliczną kamienia winnego zawartego w winach i szampanach.

Szczególne zalety Kamień winny stabilizator:

- Duża aktywna powierzchnia uzyskana poprzez bardzo dokładne zmielenie
- Znacznie lepsze działanie powierzchniowe
- Wysoka czystość produktu

Zastosowanie:

Aby osiągnąć pełny i nieodwracalny efekt należy zastosować dawkę 400 g/hl (4 g/l) Kamień winny stabilizator.

Stosowanie:

W celu osiągnięcia wyższego stopnia stabilności na kamień winny stabilizator, należy ją przeprowadzać na krótko przed napełnianiem butelek.

Wino a w szczególności wino bazowe do produkcji szampana musi przed dodaniem Kamień winny stabilizator być po procesie klarowania i filtracji. Wynika to z faktu, że substancje takie jak np. koloidy, wiązania białkowe, garbniki i inne mogą w znacznym stopniu obniżyć jego siłę działania.

Aby poprawić efekt działania Kamień winny stabilizator należy możliwie najbardziej ochłodzić wino (optymalna temperatura wynosi 0 – 5 °C). Im temperatura będzie niższa tym efekt działania Kamień winny stabilizator będzie szybszy i lepszy.

Kamień winny stabilizator dodaje się do napoju po jego ochłodzeniu i należy go dokładnie mieszać w celu dobrego jego rozprowadzenia w całym tanku. W przedziale temperatur (0 – 5 °C) czas reakcji będzie wynosił około jednej godziny.

Wraz z podnoszeniem zakresu temperatur wydłuża się czas wytrącania kamienia winnego. W temperaturze przekraczającej 5 °C czas reakcji wydłuży się do kilku godzin (najlepiej dawkować wieczorem i pozostawić na noc), lub lepiej 1 – 2 dni.

Po skończeniu procesu sedymentacji, przy możliwie najniższej temperaturze należy oddzielić skryształizowany kamień winny. Możliwe jest kilka sposobów oddzielania kryształków kamienia winnego: ściągnięcie pompą, filtracja na ziemi okrzemkowej, wirowanie. Najbardziej wskazana jest filtracja na płycie do filtracji głębokiej BECO® z powodu możliwości pozabawienia wina nawet najmniejszych kryształków kamienia.

Odzyskane z wina kryształki można użyć ponownie. W miarę nadbudowywania otoczki kamiennej, czas reakcji wydłuża się jednak dość znacznie wraz kolejnym zastosowaniem.

Własności produktu

Kamień winny stabilizator jest produktem pochodzenia naturalnego powstałym poprzez dokładne zmielenie kryształów wodorowinianu potasu. Głównymi czynnikami właściwego pozyskiwania kamienia z wina jest wielkość cząsteczek wodorowinianu potasu i temperatura.

Rozpuszczalność kamienia winnego w winie jest uzależniona od wielu czynników, a stosunek zawartości potasu do kwasu winnego nie wywiera wpływu na stabilność wina.

Wytrącanie kamienia winnego jest uzależnione od następujących czynników:

Temperatura składowania, zawartość alkoholu, wartość pH, substancje polimeryzujące (np. białko, koloidy), cząstki zmętnień, polifenole, polisacharydy.

Podczas składowania czynniki te mogą ulegać zmianie i Kamień winny stabilizator może się wydzielać. Dlatego też stosujemy metodę kontaktową. W metodzie tej do ochłodzonego wina dodaje się dokładnie zmielony Kamień winny, dzięki czemu osiągamy nasycenie wina kamieniem winnym i jego pełne wytrącanie.

Proces krystalizacji wodorowinianu potasu zawartego w winie odbywa się na dodanym kamieniu winnym. Im jest on dokładniej zmielony tym proces będzie bardziej efektywny i szybszy.

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

Kamień winny stabilizator należy składować w pomieszczeniach suchych aby zapobiec zbrylaniu. Nieuszkodzone opakowania powinny być składowane w miejscu chłodnym i bezwonnym.

Forma dostawy

Kamień winny stabilizator numerem artykułu HW.005 dostarczany jest w następujących opakowaniach:

25 kg worek PE

Kontrola jakości

Kamień winny stabilizator podlega szczegółowej kontroli podczas procesu produkcyjnego. Kontrola obejmuje zarówno kryteria techniczne jak i własności zdrowotne. Ostra kontrola ma także miejsce podczas pakowania produktu.

Ameryka Północna

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Bezpl. 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 Altlußheim, 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

**lub o odwiedzenie strony
eaton.com/filtration.**

© 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 kompletne, ponieważ mogą być niezbędne dodatkowe informacje, w wyjątkowych warunkach lub okolicznościach, lub z powodu obowiązujących przepisów prawa bądź regulacji rządowych.

PL
6 B 5.5.6
12-2016



Powering Business Worldwide