

# PREMIUM GEL GRADO 1<sup>®</sup>

ŽELATIN VISOKOG POVRŠINSKOG ELEKTRIČNOG NABOJA

## SASTAV

Životinjski želatin visoke čistoće. Sve želatine PREMIUM linije Enologica Vason podležu strogoj kontroli kvaliteta koji osiguravaju njihov kvalitet i svojstva u skladu s zakonskim normama.

	E.V. SPECS.	D.M.26.04.6 9REQUISIT ES	CODEX REQUISITE S	F.U. REQUISITE S
Gubitak na 105°C %	< 13		≤ 18	≤ 15
Pepeo %	< 2	≤ 2	< 3	
Sump. pepeo %	≤ 3			≤ 3
Bakar mg/kg	< 30	≤ 30	< 35	
Gvožđe ppm	< 50		< 120	
Olovo ppm	< 5			
Hrom ppm	< 10		< 10	
Cink ppm	< 50		< 120	
Arsen ppm	< 1	≤ 2	< 2	< 1
Teški metali ppm	< 20	≤ 20	< 50	< 10
albumin	nema	nema		
organske kis.	nema	nema		
peroksidi (H2O2) %	< 0,01			≤ 0,01
Ukupni kiseonik %	> 15		> 14	
SO2 %	< 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,02
pH (sol. 1%)	4,5-6		4-7	3,8-7,6
Mutnoća (sol 10%) NTU	< 100			
Izoelektrična tačka	4,5-5,8			
Lipidi %	< 0,1			
Hidroksiprolin %	12,0+/-2,0			
Talište °C	> 22			
Uk. mikroorg. UFC/g	< 5000			
SO2 red. Spore UFC/g	< 10			
Kvasci i plesni UFC/g	< 100			
Ost. mirkoorg. UFC/g	nema			

**SVOJSTVA**

PREMIUM GEL GRADO 1 je granulirano bistrilo slamnato-žute boje, bez ukusa i mirisa, čiji je vodeni rastvor blago opalescentan.

Enologica Vason Odel za Istraživanje i Razvoj su razvili metodu za procenu površinskog električnog naboja bistrila, a posebno želatina. Razvili su posebnu tehnologiju i instrument: Streaming Current Detector (S.C.D.); moguće je odrediti potencijal toka (koji je u korelaciji sa zeta potencijalom), a zatim se odredi površinski električni naboj titracijom s otopinom polielektrolita.

PREMIUM GEL GRADO 1 je karakteriziran visokim površinskim električnim nabojem i niskom snagom uklanjanja polifenola-tanina, zato je preporučena za bistrenje vina s malim sadržajem tanina koja moraju biti bistrena ili kojima je potrebno poboljšati filtrabilnost. Upotreba želatina Premium Gel Grado 1 također snižava rizik od sirkolaže.

Površinski naboj meq/g	1,20
Uklanjanje tanina*	1,50
Bloom no.	100 +/-
Topljivost	na toplo

\* u skladu s metodom iz Codex Oenologique de O.I.V.

**UPOTREBA**

PREMIUM GEL GRADO 1 preporučena je za bistrenje širs, vina, sirćeta i voćnih sokova, kada se zahteva snažno bistrenje bez jakog uklanjanja tanina.

PREMIUM GEL GRADO 1 se najčešće koristi u kombinaciji s bentonitom (V BENTONITE ili PLUSGRAN V) ili silika solom (30 SIL, SOL DI SILICE), treba imati na umu da visoki površinski naboj omogućuje sniženu dozu kada se koristi u kombinaciji s silika solom.

**UPUTSTVA ZA UPOTREBU**

Rastvoriti PREMIUM GEL GRADO 1 u najmanje 10 delova tople vode (40-50C), dok rastvor ne bude ujednačen i bez grudvica, zatim po potrebi razrediti hladnom vodom. Takav rastvor se ne može čuvati i mora biti upotrebljena u roku od 24 sata. Stabilnost rastvora može se povećati dodatkom limunske kiseline (1%) i K-metabisulfita (1000ppm).

**DOZIRANJE**

Od 3-10 g/hL za šire i bela vina

Od 5-30 g/hL za šire, crvena vina, sirće i voćne sokove

Da bi se sprečilo prebistrenje, preporučuje se proba na malom uzorku s različitim dozacijama.

**PAKIRANJE**

Vreće od 25 kg

Vrećice od 1 kg

**ČUVANJE**

Čuvati na suvom i hladnom mestu. Otvorena pakovanja pažljivo zatvoriti.