CHIARIFICANTI

PREMIUM® GEL GRADO 3

GELATINA ALIMENTARE SOLUBILE A FREDDO, AD ALTO POTERE DETANNIZZANTE

COMPOSIZIONE

Gelatina animale purissima. Tutte le gelatine della linea PREMIUM® sono sottoposte al Controllo Qualità di Enologica Vason che ne verifica la corrispondenza ai requisiti minimi di legge e a quelli richiesti da R&S di Enologica Vason come sotto riportato.

	U.d.M.	SPECIFICHE E.V.	REQUISITI CODEX**
Perdita in peso	%	< 15	< 15
Ceneri*	%	< 2	< 2
pH (sol. 1% a 40°C)		5-7	5-7
Anidride solforosa	ppm	< 50	< 50
Ferro*	ppm	<50	< 50
Cromo*	ppm	< 10	< 10
Zinco*	ppm	< 50	< 50
Mercurio*	ppm	< 0,15	< 0,15
Rame*	ppm	≤ 30	≤ 30
Piombo*	ppm	< 5	< 5
Cadmio*	ppm	< 0,5	< 0,5
Arsenico*	ppm	< 1	< 1
Azoto totale*	%	> 14	> 14
Urea*	g/kg	< 2,5	2,5
Microorganismi totali	ufc/g	< 10000	< 10000
Spore solfito riduttori	ufc/g	assenti	assenti
Lieviti e muffe	ufc/g	< 1000	< 1000

*I dati sono espressi sul prodotto secco ** REQUISITI CODEX Aggiornamento del 2013

CARATTERISTICHE

PREMIUM® GEL GRADO 3 è una gelatina in polvere ottenuta con un processo di idrolisi enzimatica e successiva essiccazione con sistema "spray dry"; ciò consente di ottenere una gelatina inodore, insapore, di colore paglierino chiaro e facilmente solubile a freddo. Enologica Vason per prima (1) ha messo a punto una metodica per valutare la carica elettrica superficiale dei coadiuvanti enologici e in particolare delle gelatine. La tecnica prevede l'uso di un particolare strumento: lo Streaming Current Detector (S.C.D.); esso permette di valutare il potenziale di flusso (correlabile al potenziale zeta) e di titolarne con soluzione di polielettrolita, la carica elettrica superficiale. PREMIUM® GEL GRADO 3 è caratterizzata (vedi tabella) da una bassa carica elettrica superficiale e da un alto potere detannizzante; essa pertanto è indicata per il trattamento di vini fortemente tannici.

Carica superficiale meq/g	**0,20**
Potere detannizzante*	**5,00**
N° Bloom	**0**
Solubilità	**a freddo**

* Secondo il metodo indicato dal Codex ŒEnologique de l'O.I.V.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

CHIARIFICANTI

PREMIUM® GEL GRADO 3

GELATINA ALIMENTARE SOLUBILE A FREDDO, AD ALTO POTERE DETANNIZZANTE

IMPIEGHI

PREMIUM® GEL GRADO 3 è indicata per le chiarifiche di mosti, vini, aceti e succhi di frutta qualora si richieda un forte effetto detannizzante.
Preferibilmente PREMIUM® GEL GRADO 3 va usata in associazione con bentonite (V BENTONITE, PLUSGRAN® o PLUSGRAN® GEL).

Per l'impiego di PREMIUM® GEL GRADO 3 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disperdere PREMIUM® GEL GRADO 3 in acqua fredda in rapporto 1:10 o maggiore, lentamente e sotto continua agitazione. Il prodotto così ottenuto non è conservabile e va utilizzato entro un giorno; una maggiore stabilità della soluzione è data dall'aggiunta di acido citrico (1%) e di metabisolfito di potassio (1000 ppm).
Per ottimizzarne l'efficienza detannizzante, si consiglia l'incorporazione della soluzione di PREMIUM® GEL GRADO 3 così ottenuta, in modo proporzionale attraverso l'uso del DOSACOM®, il sistema di dosaggio automatico di JU.CLA.S..

DOSI

Da 3 a 15 g/hL per mosti e vini bianchi;
da 5 a 30 g/hL per mosti, vini rossi, aceti e succhi di frutta.
Per evitare fenomeni di surcollaggio si consiglia di eseguire dei test di laboratorio con dosi scalari di PREMIUM® GEL GRADO 3.

CONFEZIONI

Sacchi da 15 kg.
Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

(1) • Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Buiatti S., (1995) RECENT ADVANCES IN THE PROCESS OF FLOTATION APPLIED TO THE CLARIFICATION OF GRAPE MUST. Journal of Wine Research, 6 (1), 19-33
• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1995) IMPORTANCE DES CHARGES ELECTRIQUES SUPERFICIELLES DES ADJUVANTS OENOLOGIQUES DES PARTICULES ET DES COLLOIDES PRESENTS DANS LES MOUTS ET LES VINS. 5° Symposium International d'OEnologie "Actualités oenologiques 95", Bordeaux, 15-17 juin 1995. Atti in stampa. Revue Francaise d'OEnologie - Cahier Scientifique, 158, 1-10 (1996).
• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Conte L.S., Giulivo C., (1995) MESSA A PUNTO DI METODI PER LA VALUTAZIONE MEDIANTE STREAMING CURRENT DETECTOR DELLE CARICHE ELETTRICHE SUPERFICIALI DELLE PARTICELLE E DEI COLLOIDI DI INTERESSE ENOLOGICO. 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995. Atti, 223-230.
• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1996) VERIFICA DELLA QUALITA' APPLICATA AI COADIUVANTI DI USO ENOLOGICO. Convegno - MO.MEVI - "Il controllo dei punti critici", Faenza, 24 aprile 1996. Atti, in stampa. Vignevini , 4, 89-104 (1998)

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com