



VULCASCOT

Fruchtsaft

- Stabilisierung
- Klärung
- Enzyme



VULCASCOT

Vulcagel L

Produktdaten

Die Speisegelatine ist heute das wohl meist verbreitete Schönungsmittel in der Getränkeindustrie, da sie den Anforderungen und Bedürfnissen weitgehend entgegenkommt und permanent verfügbar ist.

Gelatinen werden generell nach folgenden Kriterien unterschieden:

Aufschlussart, Bloomzahl, Zustandsform und Löslichkeit.

Vulcagel L verbindet alle Vorzüge einer modernen und effizienten Speisegelatine, ist mit SO₂ stabilisiert und direkt im Fruchtsaft einsetzbar.

Ständige Qualitätskontrollen garantieren diesem Produkt gleichbleibende Qualität.

Packungsgröße: 25 kg

Einsatzmengen / Anwendung

In der Regel werden 30 – 50 ml / hl eingesetzt (Vorversuche sind empfehlenswert).

Ohne Vorversuch: Vulcagel L : Vulcasol 30 = 1 : 2

Eine Gelatineschönung wird in Verbindung mit Kieselsol zur raschen und sicheren Klärung eingesetzt.

Wichtig bei der Kombination von Gelatine und Kieselsol ist die Reihenfolge der Zugabe: Kieselsol (1) und Gelatine (2) ergeben eine reine Klärschönung, umgekehrt aber, Gelatine (1) und Kieselsol (2) ergeben Gerbstoffkorrektur und Klärschönung.

Verwendungszweck

Effiziente und schonende Klärung von Fruchtsaft und anderen Getränken in Verbindung mit Vucasol 30 (Kieselsol).

Lagerung

Frostfrei (Geliergefahr), kühl und trocken.



VULCASCOT

Vulcagel P

Produktdaten

Die Speisegelatine ist heute das wohl meist verbreitete Schönungsmittel in der Getränkeindustrie, da sie den Anforderungen und Bedürfnissen weitgehend entgegenkommt und permanent verfügbar ist.

Gelatinen werden generell nach folgenden Kriterien unterschieden:

Aufschlussart, Bloomzahl, Zustandsform und Löslichkeit.

Vulcagel P ist sehr gut lösbar und bringt in Verbindung mit Kieselol (Vulcasol 30) eine rasche und effiziente Klärung.

Ständige Qualitätskontrollen garantieren diesem Produkt gleichbleibende Qualität.

Packungsgrößen: 1, 20 oder 25 kg

Einsatzmengen / Anwendung

In der Regel werden 5 – 10 g / hl eingesetzt (Vorversuche sind empfehlenswert).

Ohne Vorversuch: Vulcagel P : Vulcasol 30 = 1 : 5

Bei der Anwendung wird 1 kg Vulcagel P in 5 Liter kaltem Wasser zuerst unter intensivem Rühren vorgequollen und danach 20 Minuten stehen gelassen. Dann 4 - 5 Teile heißes Wasser untermischen und Vulcagel P bei 40 – 50° Celsius rasch verbrauchen, da Gelatinelösungen leicht verderblich sind.

Eine Gelatineschönung wird in Verbindung mit Kieselol zur raschen und sicheren Klärung von Fruchtsaft eingesetzt.

Wichtig bei der Kombination von Gelatine und Kieselol ist die Reihenfolge der Zugabe: Kieselol (1) und Gelatine (2) ergeben eine reine Klärschönung, umgekehrt aber, Gelatine (1) und Kieselol (2) ergeben Gerbstoffkorrektur und Klärschönung.

Verwendungszweck

Effiziente und schonende Klärung von Fruchtsaft und anderen Getränken in Verbindung mit Vucasol 30 (Kieselol).

Lagerung

Frostfrei, kühl und trocken.



VULCASCOT

Vulcasol 30

Produktdaten

Vulcasol 30 ist ein alkalisches Spezialkieselsoil mit großer Oberfläche, das Erscheinungsbild ist milchig weiß. Die Konzentration an SiO_2 beträgt ca. 30%.

Eingesetzt wird Vulcasol 30 vor allem in Verbindung mit Vulcagel L / P (Gelatine) zur Gerbstoff- und Klärschönung (Neustädter Verfahren). Es trägt eine negative Ladung, die Ausflockung mit Gelatine ist in bestimmtem Ausmaß temperaturabhängig.

Ohne eiweißhaltigen Reaktionspartner ist Kieselsoil nur schwach wirksam.

Vulcasol 30 ist lange lagerfähig. Bei Frost scheidet sich jedoch feste Kieselsäure aus, die dann bei Erwärmung nicht mehr in Lösung geht.

Ständige Qualitätskontrollen garantieren diesem Produkt gleichbleibende Qualität.

Packungsgröße: 25 kg

Einsatzmengen / Anwendung

In der Regel werden 30 – 100 ml / hl eingesetzt (Vorversuche sind empfehlenswert).

ohne Vorversuch: Vulcasol 30 : Vulcagel P = 5 : 1

ohne Vorversuch: Vulcasol 30 : Vulcagel L = 2 : 1

Durch Wechselwirkung zwischen negativ geladenem Kieselsoil und positiv geladenen Eiweißkolloiden erfolgt die Ausflockung der Schönung.

Wichtig bei der Kombination von Kieselsoil und Gelatine ist die Reihenfolge der Zugabe: Kieselsoil (1) und Gelatine (2) ergeben eine reine Klärschönung, umgekehrt aber, Gelatine (1) und Kieselsoil (2) ergeben Gerbstoffkorrektur und Klärschönung.

Verwendungszweck

Effiziente und schonende Klärung von Fruchtsaft und anderen Getränken in Verbindung mit eiweißhaltigen Schönungsmitteln (Vulcagel L / P).

Lagerung

Frostfrei, kühl und trocken, vor Gebrauch gut durchmischen.