



VULCASCOT
 winopro...

Vulcagel L

Základní charakteristika

Jedlá želatina je dnes asi nejvíce rozšířeným prostředkem používaným při přípravě nápojů, poněvadž dalekosáhle vyhovuje požadavkům a potřebám nápojového průmyslu a permanentně je použitelná.

Želatiny se všeobecně rozdělují podle následujících kritérií: způsobu získávání, „bloom“ – čísla (kvalitativní ukazatel), stavu (kapalina, pevná látka) a rozpustnosti.

Vulcagel L spojuje všechny přednosti moderní a hospodárné jedlé želatiny, je stabilizován s SO_2 a k použití přímo ve víně.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla použít 30-50 ml/hl. (Doporučuje se předem odzkoušet.)

Bez předchozího odzkoušení: Vulcagel L : Vulcasol 30 = 1:2

Ošetření želatinou se používá především k šetrné korektuře tříslovin, ale ve spojení s křemičitým solem rovněž k rychlému a jistému čiření.

Positivně nabitá želatina reaguje ve víně s negativně nabitým reakčním partnerem jako např. tříslovinami. Aby bylo možné případně přebývající želatinu po úspěšné adsorpci tříslovin z vína odstranit, měla by být želatina používána vždy v kombinaci s křemičitým solem.

Důležité při kombinování želatiny a křemičitého solu je pořadí přidávání: křemičitý sol (1) a želatina (2) poskytují čisté čiření, obráceně ale, želatina (1) a křemičitý sol (2) dávají korekturu tříslovin a čiření.

Použití

Hospodárné a šetrné ošetření tříslovin a čiření vína a ostatních nápojů ve spojení s Vulcasol 30 (křemičitý sol).

Skladování

Chránit před mrazem (nebezpečí gelovatění), v chladu a suchu.



VULCASCOT
winopro

Vulcagel P

Základní charakteristika

Jedlá želatina je dnes asi nejvíce rozšířeným prostředkem používaným při přípravě nápojů, poněvadž dalekosáhle vyhovuje požadavkům a potřebám nápojového průmyslu a permanentně je použitelná.

Želatiny se všeobecně rozdělují podle následujících kritérií: způsobu získávání, „bloom“ – čísla (kvalitativní ukazatel), stavu (kapalina, pevná látka) a rozpustnosti.

Vulcagel P je velmi dobře rozpustný a váže ve víně optimálně třísloviny a polyfenolové sloučeniny. Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1, 20 nebo 25 kg

Dávkování

Zpravidla použít 5-10 g/hl. (Doporučuje se předem odzkoušet.)

Bez předchozího odzkoušení: Vulcagel P : Vulcasol 30 = 1:5

Při použití se nechá nejdříve 1 kg Vulcagel P v 5 litrech studené vody, za intenzivního promíchávání, nabobtnávat. Potom 20 minut dále bobtnat. Pak přimísit 4-5 dílů horké vody a Vulcagel P při 40°-50°C co nejrychleji spotřebovat, protože želatinové roztoky snadno podléhají zkáze.

Ošetření želatinou se používá především k šetrné korektuře tříslovin, ale ve spojení s křemičitým solem rovněž k rychlému a jistému čiření.

Pozitivně nabitá želatina reaguje ve víně s negativně nabitým reakčním partnerem jako např. tříslovinami, polyfenoly. Aby bylo možné případně přebývající želatinu po úspěšné adsorpci tříslovin z vína odstranit, měla by být želatina používána vždy v kombinaci s křemičitým solem.

Důležité při kombinování želatiny a křemičitého solu je pořadí přidávání: křemičitý sol (1) a želatina (2) poskytují čisté čiření, obráceně ale, želatina (1) a křemičitý sol (2) dávají korekturu tříslovin a čiření.

Použití

Hospodárné a šetrné ošetření tříslovin a čiření vína a ostatních nápojů ve spojení s Vulcasol 30 (křemičitý sol).

Skladování

Chránit před mrazem, v chladu a suchu.



VULCASCOT
 LinoPro...

Vulcasol 30

Základní charakteristika

Vulcasol 30 je speciální kyselý křemičitý sol s velkým povrchem, projevující se mléčně bílou barvou.

Koncentrace SiO_2 obnáší cca 30 %. Vulcasol 30 se používá především v kombinaci s „Vulcagel L/P“ (želatina) při školení (třísloviny a číření) – tzv. „Neustädter“ postupem.

Je nositelem negativního náboje: flokulace/vločkování se želatinou je nepatrnou měrou odvislá od teploty.

Bez bílkovin obsahujícího reakčního partnera je křemičitý sol jen slabě účinný.

Vulcasol 30 je schopný dlouhé skladovatelnosti. Při mrazu se přesto vylučuje pevná kyselina křemičitá, která se pak při ohřevu již „nevrací“ zpět do roztoku.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá 30 – 100 ml/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Bez odzkoušení: Vulcasol 30: Vulcagel P = 5:1

Bez odzkoušení: Vulcasol 30: Vulcagel L = 2:1

V důsledku účinku výměny nábojů mezi negativně nabitým křemičitým solem a pozitivně nabitou koloidní bílkovinou dochází ke flokulaci při školení.

Důležité při kombinaci křemičitého solu a želatiny je pořadí přidávání: křemičitý sol (1) a želatina (2) poskytuje čisté číření, ale obráceně želatina (1) a křemičitý sol (2) dávají korekturu tříslovin a číření.

Použití

Pro hospodárné a šetrné číření vína a jiných nápojů ve vazbě s bílkovinou obsahujícím školícím prostředkem (Vulcagel L/P).

Skladování

Vulcasol 30 je bezpodmínečně nutné skladovat v prostředí bez účinku mrazu. Před použitím promíchat.