



VULCASCOT

VinoPro^{s.r.o.}

Ošetření vína

- Ošetření moštu
- Kvašení
- Ošetření mladého vína
- Úprava tříslovin a chuti
- Stabilizace
- Další produkty



VULCASCOT
winopro...

Vulcagel L

Základní charakteristika

Jedlá želatina je dnes asi nejvíce rozšířeným prostředkem používaným při přípravě nápojů, jelikož velmi 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 hospodárně jedlé želatiny, je stabilizován s SO₂ 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

bez mrazu (nebezpečí gelovatění), v chladu a suchu.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcagel P

Základní charakteristika

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

Želatinu 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 želatinu 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.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



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 čistě 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.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcobent Aktiv G

Základní charakteristika

Vulcobent Aktiv G je granulovaný, bobtnavý a vysoce aktivní kalcium – natrium bentonit.

Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z vína a jiných nápojů. Také jiné rušivé látky, jako např. biogenní aminy nebo třísloviny budou adsorbovány. Vulcobent Aktiv G je jako směsný bentonit, také aktivní a vysoce účinný pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především kalcium a natrium, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání nebude ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Německo

Vlastnosti: chudý na železo, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá 100-200 g/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Na 1 kg bentonitu je třeba 10 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slijí se přebytečná voda, provést „pachovou zkoušku“ a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdnů může pak být staženo“, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu.

Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hygroscopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejrychleji spotřebovat.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



VULCASCOT

winopro...

Vulcobent Protex P

Základní charakteristika

Vulcobent Protex P je práškový bobtnající kalcium-natrium bentonit.

Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z moštu, vína a jiných nápojů. Pro svou práškovitou formu (a s tím spojený velký povrch) je vysoce účinný. Rovněž adsorbuje třísloviny a jiné rušivé látky (např. biogenní aminy). Vulcobent Protex P je jako smíšený bentonit aktivní a velmi dobře účinný také při použití pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především kalcium a natrium, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání nebude ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Německo

Vlastnosti: chudý na železo, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá 100-200g/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Na 1 kg bentonitu je třeba 4-5 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda (pachová zkouška!) a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdnu může pak být „staženo“, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu. Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hyroskopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejdříve spotřebovat.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcobent Top G

Základní charakteristika

Vulcobent Top G je granulovaný, bobtnavý a vysoce aktivní kalcium – natrium bentonit. Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z vína a jiných nápojů. Také jiné rušivé látky, jako např. biogenní aminy nebo trísloviny budou adsorbovány. Vulcobent Top G je jako směsný bentonit, také aktivní a vysoce účinný pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především kalcium a natrium, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání nebude ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Itálie

Vlastnosti: chudý na železo, aktivně tvořící vločky, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá 30-80 g/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Ovocná šťáva: 50-100 g/hl, Ocet: 70-120 g/hl

Na 1 kg bentonitu je třeba 10 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda (provést „pachovou zkoušku“) a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdnu může pak být staženo, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu.

Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hyroskopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejdříve spotřebovat.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcobent Top Na

Základní charakteristika

Vulcobent Top Na je práškový, bobtnavý a vysoce aktivní natrium-bentonit, který se díky malému použitému množství a tím spojené ochraně barvy nejlépe osvědčil především u červených vín.

Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z vína a jiných nápojů. Také jiné rušivé látky, jako např. biogenní aminy nebo třísloviny budou adsorbovány. Vulcobent Top Na je jako natrium-bentonit, také aktivní a vysoce účinný pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především natriumiony, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání nebude ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Itálie

Vlastnosti: chudý na železo, aktivně tvořící vločky, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá 30-80 g/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Ovocná šťáva: 50-100 g/hl, Ocet: 70-120 g/hl;

Na 1 kg bentonitu je třeba 10 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda (provést „pachovou zkoušku“) a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdnu může pak být staženo, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu.

Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hyroskopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejdříve spotřebovat.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.