

Čeření a krášlení

SIHA Gelatine jemnozrná

13 B 4.2.3 ·

SH 10/2015

(80 – 100 Bloom, kysele rozložená)

SIHA Gelatine jemnozrná je vysoce čistá, jemnozrná potravinářská želatina ke krášlení nápojů. Je zvláště vhodná k ošetření hroznového moštu a vína a také ovocných šťáv. Má vysoký kladný náboj, který intenzivně reaguje s negativně nabitými nápojovými koloidy, např. s tříslovinami a zbytky pektinu, a společně s nimi se usazuje.

Specifické výhody SIHA Gelatine jemnozrná:

- ▶ Vysoká kladná adsorpční schopnost vůči negativně nabitým tříslovinám a zbytkům pektinu.
- ▶ Dobrá rozpustnost při 45 – 55 °C.
- ▶ Přirozená bílkovina o vysoce čisté potravinářské kvalitě s vysokou schopností gelovatění.

Použití

SIHA Gelatine jemnozrná je nutno před použitím rozpustit. Rozpouštění provedte v malém množství vody. Tím zabráníte vysrážení želatiny a zachováte její plný krášlicí účinek. Z důvodu její velké schopnosti gelovatění a vysoké hodnoty Bloom rozpusťte a zpracujte tuto želatinu vždy za tepla.

K zjištění přesnější potřeby SIHA Gelatine jemnozrná proveďte předběžné pokusy v měřítku 100 ml. Abyste určili přesnou hodnotu pro praxi, udržujte vzorek během celého předběžného pokusu na stejné teplotě, jaká bude při aplikaci v praxi. Jako orientační hodnoty pro krášlení slouží tyto údaje:

Účel použití	Aplikační množství g/hl
Krášlení rmutu ze:	
zdravých hroznů	5 – 10
částečně shnilých hroznů	10 – 20
silně shnilých hroznů, z hroznů prošlých mrazem	10 – 30
Krášlení vína k odstranění tříslovin	2 – 10
Krášlení moštu, hroznového koncentrátu	5 – 20
Krášlení ovocného moštu	5 – 20

Příprava a provedení krášlení:

Nejllepší účinek želatiny docílíte, když ji necháte nejdříve 15 – 30 minut nabobtnat v 5-násobném množství studené vody. SIHA Gelatine jemnozrná vpravujte do vody tak, aby byla ze všech stran smáčena a nedocházelo k tvorbě hrudek. Po bobtnání za intenzivního míchání rozpusťte želatinu ohříváním nebo přidáním horké vody. Teplota roztoku by měla činit 45 – 55 °C.

Takto vyrobený roztok lze přímo používat ke krášlení. Zpracování musí probíhat za tepla, protože při ochlazení pod 35 °C dojde ke gelovatění.

Při krášlení moštu, šťáv nebo vína uveďte vhodným míchadlem zpracovanou tekutinu před přidáním želatiny do intenzivního pohybu. Následně pomalu přidávejte rozpouštěnou teplou želatinu, abyste docílili rovnoměrného rozložení. Poté míchejte dál po dobu 5 – 10 minut. Při správném dávkování se odpad z krášlení většinou usadí během jednoho dne.

Vlastnosti výrobku

SIHA Gelatine jemnozrná je čistá potravinářská želatina s vysokou schopností gelovatění. Získá se tak jako všechny druhy želatiny šetrnou hydrolýzou kolagenu (proteinu z kosti a kůže). Chemickými a termickými vlivy dojde k rozložení původně komplikované vláknité struktury na jednodušší niťovité koloidy. Ty se šetrně suší a rozemelou. Správně zvolené Bloomovo číslo 80 – 100 Bloom zaručuje dobrou schopnost vysrážení tříslovin a intenzivní tvorbu vloček při krášlení.

SIHA Gelatine jemnozrnná je přírodní bílkovina a fyziologicky naprosto nezávadná a při hodnotách pH moštu, vína nebo ovocné šťávy má kladný náboj. Proto intenzivně reaguje s negativně nabitými koloidy vyskytujícími se v nápoji, např. s tříslovinami nebo zbytky pektinu, ale rovněž s přidaným negativně nabitým flokulačním činidlem, např. s kyselinou křemičitou, bentonitem a taninem. SIHA Gelatine jemnozrnná se při správně čerfící kombinaci opět zcela vysráží.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci nejsou známy žádné negativní účinky.

Další údaje o bezpečnosti viz bezpečnostní list EU, který Vám na požádání rádi zašleme.

Skladování

SIHA Gelatine jemnozrnná se vyrábí, balí a skladuje až do doby expedice s největší pečlivostí. Jako přírodní bílkovina je to vysoce účinný adsorpční prostředek, který při nesprávném skladování může přijímat cizí zápachy. Proto ji skladujte vždy v dobře uzavřeném obalu na chladném, pachově neutrálním, suchém a dobře větraném místě.

Druhy balení

SIHA Gelatine jemnozrnná má číslo zboží 97.102 a dodává se v těchto druzích balení:

1 kg	polyetylenový sáček
12 x 1 kg	polyetylenový sáček v kartonu
25 kg	v polyetylenovo-papírovém pytli

Číslo celního sazebníku: 3503 00 10

Ověřovaná jakost

U SIHA Gelatine jemnozrnná se během procesu výroby stále kontroluje rovnoměrně vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

Želatina odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků a předpisům vinařské vyhlášky.