

Čeření

SIHA GELATINE tekutá

13 B 4.2.5 ·

SH 7/2015

SIHA GELATINE tekutá je 20%-ní stabilní vodnatý roztok želatiny k ošetření hroznového rmutu, hroznového moštu i ovocné šťávy a ke krášení mladého vína.

SIHA GELATINE tekutá se díky svému jednoduchému použití doporučuje zejména ke krášení rmutu a moštu. Přitom ho lze používat zpravidla bez předběžného pokusu, jen na základě hodnoty podle zkušenosti. Ke krášení vína a ovocné šťávy nejdříve proveďte pokus k určení přesné potřeby a k optimalizaci kráslivého účinku.

Předběžný pokus

Dejte 100 ml nápoje do odměrného válce a přidejte zředěnou SIHA GELATINE tekutá (zředte 20:1, tedy 5 ml želatiny na 100 ml vody při 20°C) podle této tabulky:

ml zředěného roztoku želatiny na 100 ml nápoje	odpovídá ve velkém měřítku (v praxi) dávce
0,5	25 ml tekuté želatiny = 5 g/hl suché želatiny
1,0	50 ml tekuté želatiny = 10 g/hl suché želatiny
2,0	100 ml tekuté želatiny = 20 g/hl suché želatiny
3,0	150 ml tekuté želatiny = 30 g/hl suché želatiny

Pipetou přidejte přesné množství ředěného roztoku želatiny a promíchejte tekutinu důkladným potřepáním uzavřeného válce. Nedojde-li k vysrážení, lze flokulaci vyvolat přidáním BAYKISOL® 30 (1-4 násobné množství než želatina):

K tomu zředte BAYKISOL® 30 v poměru 1:10 (roztok 10 ml BAYKISOL® 30 na 100 ml vody při 20 °C)

Předběžný pokus lze provést s tímto množstvím:

Krášení nápojů želatinou	BAYKISOL® 30 na hl nápoje	BAYKISOL® 30 zředěný (na 100 ml)
25 ml/hl	15 - 50 ml	0,15 - 0,5 ml
50 ml/hl	30 - 100 ml	0,3 - 1,0 ml
100 ml/hl	60 - 200 ml	0,6 - 2,0 ml
150 ml/hl	90 - 300 ml	0,9 - 3,0 ml

Kráslivý účinek začíná po několika hodinách reakce. Dbejte na to, že krášení je ukončeno v pokusu většinou dříve než při praktickém použití (lepší promíchání a o něco vyšší teplota).

Dávkování: při použití SIHA GELATINE tekutá bez předběžného pokusu platí následující orientační dávky. Podle produktu může se ale skutečně potřebná dávka výrazně lišit.

Účel použití	SIHA GELATINE tekutá
Krášení rmutu:	
zdravé hrozny	30 – 70
částečně nahnílé hrozny	75 – 100 (=15 - 20 g/hl želatiny)
silně nahnílé hrozny, hrozny prošlých mrazem	100 – 200 (= 20 - 30 g/hl želatiny)
Krášení moštu	50 – 100 (= 10 - 20 g/hl želatiny)
Krášení hroznového koncentráту	50 – 100 (= 10 - 20 g/hl želatiny)
Krášení vína	25 – 80 (= 5 - 16 g/hl želatiny)
Krášení ovocné šťávy	50 – 100 (= 10 - 20 g/hl želatiny)

Příprava a provedení krášení:

SIHA GELATINE tekutá lze velmi snadno odměřit a dávkovat. Při dobrém a intenzivním míchání ji lze zamíchat do nápoje přímo.

V případě krášení rmutu, málo účinného míchacího zařízení a při nevýhodně tvarované nádrži, např. o pravouhlém půdorysu nebo při betonové nádrži, proveďte předředění s asi 10-násobným množstvím nápoje.

Při krášení rmutu lze předředěnou SIHA GELATINE tekutá dávkovat kontinuálně do proudu rmutu. V případě malé nádoby na rmut se kráslivý přípravek rozhodí přímo na hrozny, příp. společně s příslušným množstvím pyrosulfidu draselného SIHA Kaliumpyrosulfit. V tomto případě se želatina zamíchá při mletí hroznů, při přečerpání rmutu a plnění lisu.

Nápoj, který chceme krášlit, měli bychom před přidáním SIHA GELATINE tekutá dát do pohybu výkonným míchacím zařízením. Následně se roztok želatiny přidává pomalu do nápoje. Takové optimální promíchání zaručuje plné využití kráslivé síly SIHA GELATINE tekutá.

Želatinové krášení začíná většinou během jednoho dne. Vylvločkování lze ovšem podstatně zlepšit a urychlit dodatečným krášením přípravkem BAYKISOL® 30 nebo SIHA Bentonit.

Krásliví kombinace:

Zejména ke krášení moštů a mladých vín doporučujeme kombinaci SIHA GELATINE tekutá se záporně nabitým flokulačním činidlem. Zde se osvědčila kombinace SIHA GELATINE tekutá s BAYKISOL® 30. Obvykle činí poměr 1:5 až 1:10 (želatina:sol křemičité). Přesný poměr raději určete laboratorním pokusem.

Kombinace se SIHA Sol a SIHA Bentonit

Při krášení lze vysrážení výrazně zlepšit uvedenou kombinací. K tomuto účelu smíchejte SIHA GELATINE tekutá a BAYKISOL® 30 asi v poměru 1:1.

Při krášení to odpovídá poměru želatiny k solu křemičitému asi 1:5.

V určitých případech může být výhodné zvýšit množství BAYKISOL® 30 na poměr 1:4.

SIHA GELATINE tekutá se hodí zejména pro použití v kombinaci se solem křemičitým, protože lépe než jiné druhy želatiny dokáže zlepšit reakci solu křemičitého.

Nejdříve smíchejte potřebné množství BAYKISOL® 30 s nápojem. Pak přidejte želatinu k ukončení vysrážení.

Při stabilizaci proteinů doporučujeme tento postup:

Nejdříve přidejte potřebné množství SIHA Bentonit. Po krátké reakční době přidejte asi 50 ml/hl BAYKISOL® 30. Po vysrážení můžete zkontrolovat stabilitu proteinů.

Vlastnosti výrobku

Stejně jako sušené typy želatiny se i SIHA GELATINE tekutá získá z čistého kolagenu (protein z kostí a kůží). Pro uživatele velmi pohodlná tekutá podoba želatiny se vyrábí za kontrolovaných podmínek opatrným enzymatickým štěpením, takže vzniká přímo použitelný roztok, který již neželíruje.

SIHA GELATINE tekutá nese při pH hodnotách moštu nebo vína kladný náboj. Proto reaguje prudce se záporně nabitými koloidy v nápoji, např. s tříslovinami nebo pektiny, ale také s přidanými záporně nabitými flokulačními činidly, např. se solem křemičitým, bentonitem a taninem. SIHA GELATINE tekutá se na základě intenzivní reakce opět zcela vysráží z nápoje.

SIHA GELATINE tekutá je 20%-ním roztokem. Proto je nutno používat 5-násobné množství ve srovnání se sušenou želatinou. Výrobek lze používat přímo, žádná zvláštní příprava není nutná.

Bezpečnost

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

Bezpečnostní list EU Vám na vyžádání rádi zašleme.

Skladování

SIHA GELATINE tekutá se vyrábí, balí a skladuje až do doby expedice s největší pečlivostí. Je stabilizovaná, ovšem lze ji skladovat jen po omezenou dobu. Otevřená balení proto urychleně spotřebujte. Uzavřená balení skladujte na chladném místě.

Druhy balení

SIHA GELATINE tekutá má číslo zboží 97.101 a dodává se v těchto druzích balení:

1 kg	polyetylenová láhev
6 kg	polyetylenový kanistr
25 kg	polyetylenový kanistr
125 kg	polyetylenový sud
1000 kg	nevratná nádrž (po dohodě)

Číslo celního sazebníku: 3503 00 10

Ověřovaná jakost

U SIHA GELATINE tekutá 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

SIHA GELATINE tekutá odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků a předpisům vinařské vyhlášky.