

FLOTA-GEL®

Speciální želatina pro flotaci – hodnota údaje bloom 200

Vlastnosti:

FLOTA-GEL® je práškovitá, zárodků prostá, vysoce kvalitní, jedlá želatina, která je speciálně vyráběna pro čiření moštů při flotaci.

Je bez konzervačních a závadných přísad a je podle evropské směrnice EU-VO 606/2008 povolena pro užití při ošetření vína a odpovídá rovněž svojí kvalitou a čistotou německým předpisům pro víno z května 1995, příloha 5, II. FLOTA-GEL® je obtížně přístupný a vykazuje hodnotu charakterizujícího čísla „bloom“ 200.

Poznámka k číslu „bloom“

Ústředním kritériem pro posouzení kvality jedlé želatiny je tzv. Bloomovo číslo (hodnota). Tato hodnota, která se pohybuje od 60 do 280, určuje pevnost gelové struktury, která může tvořit jedlou želatinu. Čím je Bloomovo číslo vyšší, tím je želatina dražší a tím méně želatiny je třeba, aby měla želatinová hmota určitou tuhost.

FLOTA-GEL® je podle evropské směrnice EU-VO 889/2008, příloha VIIIa, povolen pro ekologicky vyráběné produkty.

FLOTA-GEL® pozůstává výlučně z prasečích kůží a neobsahuje žádné bílkovinné částice nebo jiné podíly pocházející z hovězího dobytka nebo drůbeže.

Na základě tohoto původu zde není žádné nebezpečí vzniku anebo přenosu a vyvolání nemoci BSE.

Aplikace:

Kyselé štěpení FLOTA-GEL® v kombinaci s hodnotou Bloomova čísla 200 zajišťuje během flotace to nejlepší čiření, rychlou flokulaci, jakož i maximální vázání nežádoucích fenolů. Mošty vykazují po flotaci nízký obsah celkových polyfenolů ve srovnání s konvenčně čiřenými mošty. Po snížení tlaku ve flotačním tanku u moštů sycených plynem vyplouvají kalové částice plynule nahoru.

FLOTA-GEL® zaručuje, že kalové částice plovoucí na povrchu znovu neklesnou, ale zformují se do pevného koláče. Neodbourané pektiny mohou ale zabránit žádoucímu odkulení. Z tohoto důvodu by se do flotujícího moštu měl předem dávkovat buď enzym SEPAZYM® FLOT P nebo SEPAZYM® FLOT L.

Pro mošty z nahnilých hroznů nebo u těch, kde lze očekávat chuťově nežádoucí změny, může být použit také během flotace MOSTONIT® Spez. K a/nebo KLAROVIN® GE.

Návod k použití:

Dávkování želatiny FLOTA-GEL® se řídí podle potřeb současného ročníku sklizně eventuálně podle obsahu fenolových a kalických látek v moštu. Zpravidla zamícháme v případě zdravé sklizně 8g/hl, v případě nahnilých hroznů až 16g/hl želatiny FLOTA- GEL® a to do 5-ti násobného množství studené vody a nechá se cca. 20 minut nabobtnat. Potom k tomu přidáme ještě cca 5-ti násobné množství vody horké, až je dosaženo teploty cca 60°C. Pak se FLOTA- GEL® za intenzivního míchání (případně šlehání proutěným koštětem) rozpustí a je připraven k použití. Při dolní dávce želatiny není hraniční rozmezí mezi moštem a kalem tak ostré, takže se kaly lépe čerpají. Z mikrobiologických důvodů by měl být roztok, který je připraven pro použití, co nejrychleji zpracován a nenecháván stát přes noc.

Balení a skladování:

FLOTA-GEL® se skladuje v suchu a v prostředí bez pachů.

1 kg; 25 kg