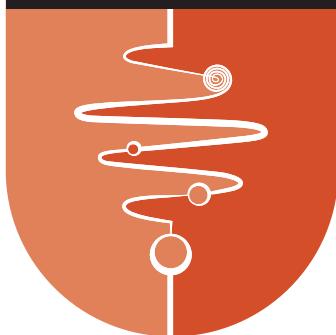


CHIARIFICANTI



PREMIUM® GEL GRADO 1

**GELATINA ALIMENTARE
AD ELEVATA CARICA ELETTRICA SUPERFICIALE**

COMPOSIZIONE



Gelatina animale purissima. Tutte le gelatine della linea PREMIUM® sono sottoposte al Controllo Qualità di Enologica Vason che ne verifica la corrispondenza ai requisiti minimi di legge e a quelli richiesti da R&S di Enologica Vason come sotto riportato.

	U.d.M.	SPECIFICHE E.V.	REQUISITI CODEX**
Perdita in peso	%	< 15	< 15
Ceneri*	%	< 2	< 2
pH (sol. 1% a 40°C)		5-7	5-7
Anidride solforosa	ppm	< 50	< 50
Ferro*	ppm	< 50	< 50
Cromo*	ppm	< 10	< 10
Zinco*	ppm	< 50	< 50
Mercurio*	ppm	< 0,15	< 0,15
Rame*	ppm	≤ 30	≤ 30
Piombo*	ppm	< 5	< 5
Cadmio*	ppm	< 0,5	< 0,5
Arsenico*	ppm	< 1	< 1
Azoto totale*	%	> 14	> 14
Urea*	g/kg	< 2,5	2,5
Microorganismi totali	ufc/g	< 10000	< 10000
Spore solfito riduttori	ufc/g	assenti	assenti
Lieviti e muffe	ufc/g	< 1000	< 1000

* I dati sono espressi sul prodotto secco ** REQUISITI CODEX Aggiornamento del 2013

CARATTERISTICHE

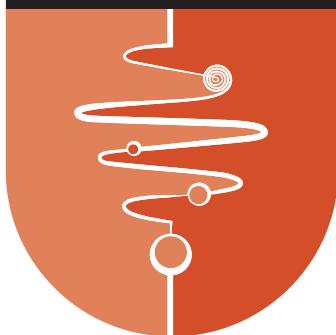


PREMIUM® GEL GRADO 1 si presenta come granuli di colore giallo paglierino, inodore e insapore, la sua soluzione in acqua calda risulta leggermente opalescente. Enologica Vason per prima (1) ha messo a punto una metodica per valutare la carica elettrica superficiale dei coadiuvanti enologici e in particolare delle gelatine. La tecnica prevede l'uso di un particolare strumento: lo Streaming Current Detector (S.C.D.); esso permette di valutare il potenziale di flusso (correlabile al potenziale zeta) e di titolarne con soluzione di polielettolita, la carica elettrica superficiale. PREMIUM® GEL GRADO 1 è caratterizzata (vedi tabella) da una elevata carica elettrica superficiale e da un basso potere detannizzante; essa pertanto è indicata per il trattamento di vini poco tannici e in cui si debba chiarificare o migliorare la filtrabilità del prodotto.

Carica superficiale	meq/g	1,20
Potere detannizzante*		1,50
N' Bloom		100 +/-10
Solubilità		a caldo

* Secondo il metodo indicato dal Codex OEnologique de l'O.I.V.

CHIARIFICANTI



PREMIUM® GEL GRADO 1

**GELATINA ALIMENTARE
AD ELEVATA CARICA ELETTRICA SUPERFICIALE**

IMPIEGHI



PREMIUM® GEL GRADO 1 è indicata per le chiarifiche di mosti, vini, aceti e succhi di frutta qualora si richieda un buon illimpidimento e un basso effetto detannizzante. Preferibilmente PREMIUM® GEL GRADO 1 va usata in associazione con bentonite (V BENTONITE, PLUSGRAN® o PLUSGRAN® GEL) o sol di silice (30 o 40 SIL); da sottolineare che l'elevato valore di carica superficiale consente di ridurre l'uso di gelatina nelle chiarifiche in abbinamento con sol di silice.

Per l'impiego di PREMIUM® GEL GRADO 1 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO



Sciogliere PREMIUM® GEL GRADO 1 in almeno 10 parti di acqua calda (40-50°C) fino all'ottenimento di una soluzione omogenea, quindi eventualmente diluire con acqua fredda. Il prodotto così ottenuto non è conservabile e va utilizzato entro un giorno; una maggiore stabilità della soluzione è data dall'aggiunta di acido citrico (1%) e di metabisolfito di potassio (1000 ppm). Per ottimizzare l'efficienza illimpidente della chiarifica, si consiglia l'incorporazione della soluzione di PREMIUM® GEL GRADO 1 così ottenuta, in modo proporzionale attraverso l'uso del DOSACOM®, il sistema di dosaggio automatico della JU.CLAS.

DOSI



Da 3 a 10 g/hL per mosti e vini bianchi; da 5 a 30 g/hL per mosti, vini rossi, aceti e succhi di frutta. Per evitare fenomeni di surcollaggio si consiglia di eseguire dei test di laboratorio con dosi scalari di PREMIUM® GEL GRADO 1.

CONFEZIONI



Sacchetti in poliacoppiato da 1 kg e sacchi da 15 kg.

CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

- (1) • Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Bulatti S., (1995) RECENT ADVANCES IN THE PROCESS OF FLOTATION APPLIED TO THE CLARIFICATION OF GRAPE MUST. Journal of Wine Research, 6 (1), 19-33
- Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1995) IMPORTANCE DES CHARGES ELECTRIQUES SUPERFICIELLES DES ADJUVANTS OENOLOGIQUES DES PARTICULES ET DES COLLOIDES PRESENTS DANS LES MOUTS ET LES VINS. 5^e Symposium International d'Oenologie "Actualités oenologiques 95". Bordeaux, 15-17 juin 1995. Atti in stampa. Revue Française d'Oenologie - Cahier Scientifique, 158, 1-10 (1996)
- Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Conte L.S., Giulivo C., (1995) MESSA A PUNTO DI METODI PER LA VALUTAZIONE MEDIANTE STREAMING CURRENT DETECTOR DELLE CARICHE ELETTRICHE SUPERFICIALI DELLE PARTICELLE E DEI COLLOIDI DI INTERESSE ENOLOGICO. 2^o Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995 Atti, 223-230
- Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1996) VERIFICA DELLA QUALITÀ APPLICATA AI COADUVENTI DI USO ENOLOGICO Convegno - MO.MEV - "Il controllo dei punti critici", Faenza, 24 aprile 1996. Atti, in stampa Vignevini , 4, 89-104 (1998).