

NACALIT® PORE-TEC



Granulowany bentonit sodowo-wapniowy do produkcji napojów najwyższej jakości. Soki owocowe, moszcze i wino są stabilizowane przez adsorpcję białek i innych cząstek koloidalnych odpowiedzialnych poza powstawanie zmętnienia. Klarowanie wspomaga flokulacja w ramach obróbki wina metodą łączoną krzemianów koloidalnych (Klar-Sol Super) oraz preparatów treningowych zawierających proteiny (żelatyna, wiza itp.). Garbniki jako element sensoryczny napoju są również słabiej adsorbowane przez zastosowane środki klarujące.

NaCalit® Pore-Tec ma w szczególności następujące właściwości

- Bardziej spójna i bardziej selektywna adsorpcja białek i cząstek koloidalnych.
- Silniejsze właściwości klarujące dla win problematycznych i win o wyższym pH (ok. do 3,45).

Dawkowanie

Zalecaną dawkę należy ustalić w laboratorium wspólnie z enologiem, wykonując mikrotest ze względu na czynniki wpływające na skuteczność klarowania (pH, temperatura, zmętnienie).

Sugerowane dawkowanie:

- Cydr. 50 - 150 g / hl
- Soki 100 - 250 g / hl
- Wino owocowe 50 - 150 g / hl
- Moszcz winogronowy 50 - 150 g / hl



- Wino 50 - 200 g / hl

NaCalit® Pore-Tec należy wlewać w małych dawkach do ok. 3-5-krotnej objętości wody i dobrze wymieszać. Czas pęcznienia to około 4 - 6 godzin. Przed użyciem zawiesinę należy sprawdzić pod kątem obcych zapachów. Następnie zawiesinę miesza się z mniejszą ilością napoju, który następnie dokładnie miesza się z pozostałą objętością.

PRODUKTVARIANTEN

VARIANTE	PRODUKTCODE	PREIS
1 kg		
20 kg		

