



ОКЛЕЙКА ВИНА

Технологический процесс производства белых, розовых и красных вин

Инновационное вспомогательное средство для применения при осветлении сусла флотационным методом, натуральное, биоразлагаемое, не содержит аллергены и ингредиенты животного происхождения.

▼ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Технология флотационного осветления сусла основана на формировании гидрофобных агрегатов- флокул в результате взаимодействия взвешенных в нём нерастворимых частиц и добавляемых комплексообразующих реагентов. Разделение твёрдой и жидкой фаз происходит благодаря всплывающим микропузырькам газа (азот или сжатый воздух), которые прикрепляются к твёрдым субстанциям и увлекают их за собой на поверхность.

Для эффективного проведения этой технологической операции требуется предварительная обработка сусла ферментными препаратами FLOTAZYME (2 - 4 мл /г/л) - депектинизация. Контролируют содержания пектинов с помощью простого в исполнении и недорогостоящего теста, добавляя спирт в сусло или вино.

Q'UP XS / Ки АП XS - формула на основе биополимеров производных хитина, не содержит аллергены и синтетические компоненты. Альтернатива использования реагентов животного происхождения (желатин).

Ки АП XS характеризуется высокой плотностью поверхностного заряда при значениях pH вина, что увеличивает его аффинитет и реактивность в отношении взвешенных частиц, и, следовательно, ускоряет флокуляцию.

Ки АП XS способствует оптимизации ароматического потенциала белых вин с тиольными характеристиками, уменьшая концентрацию подверженных окислению фенольных соединений.

Ки АП XS может применяться в сочетании со специальным бентонитом BENT'UP для эффективного осветления.

▼ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести **Ки АП XS** в 10-кратном объёме воды, чтобы получить однородную суспензию.

Полученный рабочий раствор необходимо постоянно перемешивать. Настоятельно рекомендуется применять насос-дозатор или специальное устройство для введения оклеивающих средств (фр. - «raccord de collage»).

▼ ДОЗЫ

- Для обработки сусла при производстве белых и розовых вин: 2 - 10 г/г/л (0,2 - 1 г/дал)
- Для обработки сусла при производстве красных вин (термовинификация): 5 - 15 г/г/л (0,5 - 1,5 г/дал)

Дозу **Ки АП XS**, необходимую для добавления в сусло, определяют при проведении предварительно пробной обработки, используя лабораторный мини-флотатор-цилиндр «Minifloat».

▼ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 1 кг, 15 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре от 5 до 25 °C, защищать от вредного воздействия воздуха и света. После вскрытия упаковки применить в течение короткого периода времени. Рабочий раствор препарата используется в день его приготовления.