

澄清剂

# 奥克莱 M

冷水溶解的固体明胶

	<p><b>成分</b> 极纯的食品级微粒化明胶</p>										
	<p><b>特性</b> 外观：白色粉末，无气味，不含防腐剂。在冷水中能完全溶解。</p> <p>主要理化特征（20%的溶液）：</p> <table border="0"> <tr> <td>外观：</td> <td>清澈或淡乳白色</td> </tr> <tr> <td>浊度（NTU）：</td> <td>&lt; 40</td> </tr> <tr> <td>颜色：</td> <td>琥珀黄</td> </tr> <tr> <td>40°C下的气味：</td> <td>特别的气味</td> </tr> <tr> <td>pH：</td> <td>4 - 7</td> </tr> </table>	外观：	清澈或淡乳白色	浊度（NTU）：	< 40	颜色：	琥珀黄	40°C下的气味：	特别的气味	pH：	4 - 7
外观：	清澈或淡乳白色										
浊度（NTU）：	< 40										
颜色：	琥珀黄										
40°C下的气味：	特别的气味										
pH：	4 - 7										
	<p><b>应用</b> 奥克莱 M（ATOCLAR M）能够非常高效地去除劣质单宁，尤其适合于柔化压榨汁和在口腔前部涩感明显的新鲜红酒。</p>										
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白葡萄酒：2 - 4 g/hL</li> <li>● 红葡萄酒：8 - 15 g/hL</li> </ul>										
	<p><b>使用说明</b> 在室温下按照 1:10 的比例把奥克莱 M 缓慢地溶解稀释在水中，注意持续搅拌。配置成功的溶液不能保存，必须马上使用。为了确定最佳用量而避免下胶过量，使用前须在实验室中进行梯度下胶实验，可单独使用明胶或者结合其他下胶剂一起使用。为了获得最好的效果，明胶需要逐渐均匀地加入到需要处理的酒样中。可以使用文丘里管或者计量泵来添加，为了达到最佳效果，必须添加到至少一半待处理的葡萄酒中。</p>										
	<p><b>包装和储藏</b> 20 kg/袋</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。</p>										
	<p><b>合规信息</b> 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014 的规定，被批准用于酿酒。 法定限制：不详</p>										

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。