




澄清剂

芬克

完善感官特征，提高澄清度和可滤性

	<p>成分 粉末状鱼胶</p>
	<p>特性 芬克（FINECOLL）是由天然鱼泡制成非常精细的鱼胶产品。它非常适用于澄清白葡萄酒和桃红葡萄酒。芬克能够缓慢的絮凝以去除悬浮的细小颗粒，使葡萄酒清澈明亮。一旦絮凝完成，会很快形成沉淀。 芬克可澄清困难的葡萄酒，因为鱼胶极少受胶体影响。它能够加强葡萄酒过滤性，特别是用被贵腐菌感染的葡萄酒酿造的葡萄酒。 芬克不能代替过滤，但它使过滤变得更加容易和彻底。当用本产品澄清完成之后，葡萄酒的过滤量可以得到很大的提高。 芬克还能够去除苦味物质，使葡萄酒更加稳定。 在葡萄酒的碳处理之后，可用鱼胶聚集细小的碳颗粒，并通过过滤将其完全去除，这样葡萄酒与碳的接触也会短一些。 鱼胶通常被用作修饰和最终的处理手段，添加量只有 1 - 2 g/hL。在这种情况下，没有必要再添加单宁或硅胶等澄清助剂。大量实践表明，鱼胶对于澄清困难的葡萄酒非常有效，比如经过苹果乳发酵的葡萄酒。 在一些特殊情况下，芬克的用量会达到 3 - 4 g/hL。可以添加 2 - 4 g/hL 的硅胶以获得最佳的澄清效果、过滤性和感官特征。 在香槟地区，过去红葡萄酒更喜欢用单宁-明胶进行澄清，而白葡萄酒则用鱼胶。不过现在鱼胶也经常被用于处理红葡萄酒。 澄清效果和过滤性不是我们唯一要考虑的因素，能顾全产品对葡萄酒整体的影响会更好，因此对产品效果进行提前测试对于提高葡萄酒的感官特性是很有必要的。 芬克产品为白色颗粒，是由天然的鱼泡制成的，可完全溶解于冷水中。 推荐鱼胶溶液浓度：10 g/L</p>
	<p>应用 为了确保蛋白类助剂下胶成功，应遵循以下几点：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 低温，如果可以最好低于 10°C； • 保持温度恒定，避免形成对流而干扰絮凝作用； • 避免溶液中二氧化碳过度饱和，否则气体会溢出而干扰絮凝。苹果酸-乳酸发酵后，建议葡萄酒与空气接触，因为氧气的添加对于澄清是必不可少的； • 保持 20 - 30 mg/L 的游离二氧化硫来抑制酵母和细菌的活动； • 缓慢的将鱼胶加入到整罐的葡萄酒中。使用计量泵或文丘里管进行添加； • 避免产生气泡； • 使用芬克后一般不再使用单宁，如需使用，应在澄清前立即添加； • 当芬克的用量超过 2 g/hL 时，需要配合使用一定量的硅胶（SIL FLOC），且必须在加入鱼胶后立即使用计量泵或文丘里管进行添加； • 感官品质和过滤性一般会在 2 - 3 天内得以提高，此时应进行过滤； • 另一方面，当想要得到非常完整的澄清效果时，需要 2 - 3 周的时间，且需要在皮渣分离前确认葡萄酒的澄清度和酒泥的紧实度。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 轻度澄清：1 - 2 g/hL • 重度澄清：可到 4 g/hL

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。

	<p>先按照 2 g/hL 进行添加，每克鱼胶搭配使用 20 mg/hL 的硅胶。 使用前应在实验室做预实验以确认最佳用量。</p>
	<p>使用说明 将 200 g 的芬克溶入 10 L 冷水中；注意千万别用热水！ 用搅拌器尽力搅拌溶液，并使鱼胶膨胀数小时。最后再加入等量的冷水。最终的溶液（10 g/L）必须是混合均匀的液体。在夏天使用鱼胶时，请不要提前准备。 最后使用安装在离心泵上的计量泵或文丘里管，在倒灌时添加鱼胶溶液。倒罐体积应为待处理葡萄酒体积的 100%。</p>
	<p>包装和储藏 250g、1 kg</p> <p>密封包装：将产品存放于清新、干燥、避光处，防止受冻； 已开启包装：一旦开启请尽快使用。</p>
	<p>合规信息 <u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EC) N. 1493/99</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。