

澄清剂

速效金克莱

冷水溶解的食品级高分子量明胶

	<p>成分 预水化的食品级高分子量明胶</p>
	<p>特性 极纯的微粒化高品质食品级明胶。 速效金克莱（GOLDENCLAR INSTANT）是一种在生产过程中采用了特殊激活处理的高分子量明胶产品，这种激活处理能够增加其本身就很高的表面电荷，消除用热水进行再水化的必要。</p> <p>速效金克莱具有出色的澄清能力，同时对葡萄酒中的胶体稳定也十分有效。</p> <ul style="list-style-type: none"> 在红葡萄酒中，它能在不影响口感、平衡感和结构感的前提下，降低整体干涩感。我们建议在已经经过中长时间段陈酿的拥有较好平衡的葡萄酒中使用本产品。 在白葡萄酒中，它与复合皂土、硅胶和丹诺清等结合使用，可以增加香气的干净度，酒的洁净度和可滤性。本产品还特别适用于酒体饱满的和在橡木桶中熟成过的白葡萄酒的澄清。 <p>速效金克莱还能被用作卵清蛋白的一种替代物。它的应用与卵清蛋白十分相似，但被认为是不含任何过敏原的产品。 速效金克莱是一种不必在酒标中标明的物质。</p>
	<p>应用 本产品适用于澄清酒体饱满的白葡萄酒和红葡萄酒，并且不会影响它们的感官和结构平衡。当澄清的目的是单纯的为了去除不稳定胶体时我们也建议使用该产品。</p> <ul style="list-style-type: none"> 陈酿型红酒的处理； 酒体饱满的白葡萄酒和桃红葡萄酒； 加强型酒； 为了增加胶体稳定性和葡萄酒完整性的澄清处理。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 白葡萄酒和加强酒：2 - 8 g/hL 中等或长期陈酿的红葡萄酒：4 - 12 g/hL <p>在建议的使用剂量范围内，本产品通常不会造成下胶过度，然而我们还是建议使用前在实验室进行梯度实验，必要时，可与其他澄清剂一起使用。</p>
	<p>使用说明 在室温下按 1:20 的比例将产品溶于水（不需要热水溶解能够增加产品的活性和流动性），持续搅拌以避免结块。在打循环时均匀加入到葡萄酒中，最好使用文丘里管。配置好的溶液不能储藏，必须立刻使用。</p>
	<p>包装和储藏 15 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。一旦开启请尽快使用。</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。



合规信息

该产品符合以下规定：

国际酿酒法典

本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。

法定限制：不详

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。