

澄清剂

# 有机格林胶

有机热溶明胶

	<p><b>成分</b> 食品级高分子量明胶</p>
	<p><b>特性</b> 外观：发白粉末</p> <p>英纳帝斯有机格林胶（ENARTIS GREEN GELATINA）是一种由高分子量蛋白质链组成的明胶，具有高表面电荷。它具有很好的澄清能力，并且对葡萄酒的胶体稳定性有效。在红葡萄酒中，它可以减少整体的干涩感，而不会影响味道平衡并尊重葡萄酒的结构。在白葡萄酒和果汁中，它可以与皂土或硅胶结合使用，以改善葡萄酒的香气清洁度、透明度和过滤性。</p>
	<p><b>应用</b> 葡萄酒和果汁的澄清</p>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 白葡萄酒：2 - 8 g/hL</li> <li>• 红葡萄酒：4 - 10 g/hL</li> <li>• 果汁和非常浑浊的葡萄酒：5 - 15 g/hL</li> </ul> <p>建议在实验室进行预实验已确定最佳用量。</p>
	<p><b>使用说明</b> 将一份有机格林胶溶解于 20 份的温水（35-40°C）中，连续搅拌以避免结块。在打循环期间均匀地添加到葡萄酒中，优选使用文丘里管。配好的明胶溶液无法储存，必须立即使用。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 1 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> 产品符合以下法规： Reg. (EC) N. 834/2007 Reg. (EC) N. 889/2008 Reg. (EC) N. 606/2009 Reg. (EC) N. 203/2012</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。