

澄清剂

天然钠皂土

颗粒状天然钠基皂土

| | |
|---|--|
|  | 成分 颗粒状天然钠基皂土 |
|  | 特性 天然钠皂土 (Pluxbenton N) 是一种优异的蛋白质去除剂，具有良好的清除效果。天然钠皂土在减少核黄素方面也非常有效，核黄素是导致白葡萄酒“光反应”缺陷的原因。在白葡萄酒和桃红葡萄酒中，它可以与速效金克莱结合使用，在错流过滤之前用于白葡萄酒和桃红葡萄酒的稳定和澄清。 |
|  | 应用 果汁 <ul style="list-style-type: none"> • 去除可能导致葡萄酒蛋白不稳定的蛋白质； • 确保良好的澄清； • 大幅减少氧化酶，如酪氨酸酶和漆酶等可导致果汁氧化的酶类。 发酵过程中 <ul style="list-style-type: none"> • 确保稳定和完整的发酵过程，减少葡萄酒最终的酒泥数量。 葡萄酒 <ul style="list-style-type: none"> • 确保完全的澄清和蛋白质稳定性； • 预防“光反应”缺陷。 |
|  | 用量 <ul style="list-style-type: none"> • 葡萄酒或果汁：40 - 200 g/hL； • 发酵过程中：20 - 60 g/hL； • 醋：100 - 250 g/hL。 建议在实验室进行预试验以确定最佳用量。非常不稳定的葡萄酒可能需要比上述更高的用量。 |
|  | 使用说明 用 20 倍重量的冷水将天然钠皂土再水化，连续搅拌直至获得均匀的悬浮液。允许皂土膨胀 3-6 小时，然后再次混合并在打循环时加入果汁或葡萄酒中，优选使用计量泵或文丘里管。为了获得最佳效果，打循环的体积至少为待处理体积的一半。 |
|  | 包装和储藏 1 kg - 20kg 密封包装：储存在阴凉、干燥、通风良好的区域； 已开启包装：仔细重新密封后如上储存。 警告：皂土会吸收环境中的水分和气味。 |
|  | 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。