

澄清剂

酪蛋白钾盐

高溶解度酪蛋白钾盐

	<p>成分 纯酪蛋白钾盐</p>
	<p>特性 外观：非结晶态乳白色粉末，略带牛奶味。</p> <p>酪蛋白钾盐（PROTOCLAR）是使用专门针对酒厂特殊需求而设计的制作工艺生产出的产品，它能很快在水中溶解，不会结块且只会产生很少的泡沫。 本产品几乎无气无味，不含防腐剂。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> 在发酵过程中：配合天然钠皂土或者特级皂土使用，酪蛋白钾盐可以保证更快的和更完整的发酵过程以及更优雅的香气。 在澄清过程中：为了彻底和最佳的葡萄汁或者葡萄酒澄清效果，可以将酪蛋白钾盐和天然钠皂土混合使用。本产品通过以下作用还可以保证葡萄酒的化学和物理稳定性：能吸收部分的铜离子和铁（包括离子态的铁和磷酸铁等混合物状态的铁）；以及选择性吸收会导致马德拉化反应的酚类物质。 <p>通过使用酪蛋白钾盐，葡萄酒的感官品质也能得到提高，酒香会更加的优雅，与此同时葡萄品种本身的香气也得到了增强。得益于这些品质，酪蛋白钾盐尤其适合于处理起泡葡萄酒的基酒。</p> <ul style="list-style-type: none"> 在治疗老化过快和氧化特征出现时：酪蛋白钾盐能明显的降低马德拉气味由此使葡萄酒恢复原来的味道。这一功能得益于双重的反应，一方面，酪蛋白的钾盐对于去除已经被氧化的多酚类物质有作用，另一方面，它还可以阻止各种还没有被氧化的酚类物质的潜在氧化可能性。这个特性可以用来预防易被氧化的葡萄酒的氧化问题。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 澄清葡萄缪：60 - 100 g/hL 发酵：20 - 40 g/hL 澄清葡萄酒：20 - 60 g/hL 治疗氧化的葡萄酒：40 - 100 g/hL
	<p>使用说明 首先将酪蛋白钾盐按照 1:20 的比例稀释溶解于冷水中，持续搅拌以避免结块。使用之前将溶解静置 2-3 小时。然后通过倒罐，使用计量泵或者文丘里管将其添加到葡萄缪或者葡萄酒中。请注意为了达到最佳效果，必须添加到至少一半待处理的葡萄酒中。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg/袋 25 kg/袋</p> <p>密封包装：将产品存放于清新、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。</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

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：
Reg. (EC) N. 606/2009

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。