

澄清剂

葡维克 S

温水溶解的固体明胶

	<p>成分 极纯的食品级微粒化明胶</p>										
	<p>特性 外观：无气味，不含防腐剂。在温水中能完全溶解。葡维克 S 的特性是具有高分子量和高电荷密度。</p> <p>主要理化特征（20%的溶液）：</p> <table border="0"> <tr> <td>外观：</td> <td>清澈或淡乳白色</td> </tr> <tr> <td>浊度（NTU）：</td> <td>< 40</td> </tr> <tr> <td>颜色：</td> <td>琥珀黄</td> </tr> <tr> <td>40°C下的气味：</td> <td>特别的气味</td> </tr> <tr> <td>pH：</td> <td>4 - 7</td> </tr> </table>	外观：	清澈或淡乳白色	浊度（NTU）：	< 40	颜色：	琥珀黄	40°C下的气味：	特别的气味	pH：	4 - 7
外观：	清澈或淡乳白色										
浊度（NTU）：	< 40										
颜色：	琥珀黄										
40°C下的气味：	特别的气味										
pH：	4 - 7										
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> 葡维克 S（PULVICLAR S）是一种非常高效的澄清剂，建议与硅胶、天然钠皂土和特级皂土等配合使用于果汁和白葡萄酒的澄清； 在优质的红葡萄酒中，葡维克 S 能够提高澄清度和可滤性，也能被用于在不影响结构感的情况下消除葡萄酒中过重的收敛感，从而增进葡萄酒的平衡。 										
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 在果汁或者白葡萄酒中：4 - 10 g/hL 在红葡萄酒中：8 - 15 g/hL 										
	<p>使用说明 缓慢的按照 1:20 的比例把葡维克 S 溶解稀释在温水（40- 45°C）中，注意持续搅拌。配置成功的溶液不能保存，必须马上使用。为了确定最佳用量而避免下胶过量，使用前须在实验室中进行梯度下胶实验，可单独使用明胶或者结合其他下胶剂一起使用。为了提高澄清效果，明胶需要逐渐的均匀加入到需要处理的酒样中。可以使用文丘里管或者计量泵来添加，为了达到最佳效果，打循环体积至少为待处理的葡萄酒体积的一半。</p>										
	<p>包装和储藏 1 kg/袋 - 20 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>合规信息 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</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。