

澄清剂

硅胶

30%极纯的二氧化硅溶液

	<p>成分 稳定的 30%的二氧化硅水溶液，pH 值在 9.0~10.5 之间</p>
	<p>特性 外观：带有乳白光泽的灰白色溶液，无味。</p> <p>硅胶（SIL FLOC）中的二氧化硅颗粒存在于均匀一致的胶状悬浮体（大小为 100 - 150Å）中，在葡萄酒的 pH 环境中，这些胶体带负电荷。事实上将这些颗粒的尺寸控制在严格的范围内能够确保一个较大的特定接触表面积，这使得本产品成为与明胶和鱼胶等结合使用的一种理想的澄清剂。</p> <p>这种澄清能力是基于带负电荷的硅胶胶体和带正电荷的明胶或鱼胶胶体发生相互的絮凝作用而获得的。两者形成的絮凝物进而参与和导致了引起浑浊的悬浮颗粒的沉淀。因此本产品可用于加快澄清进程，提升净化效果并帮助形成紧实的酒泥沉淀。除此之外，由于本产品对保护性胶体并不敏感，因此它还可以用来处理从被灰霉菌感染的葡萄获得的葡萄醪或葡萄酒，以及那些难以澄清和过滤的葡萄酒</p>
	<p>应用 与明胶和鱼胶结合使用于白葡萄醪、果汁、甜的滤液、葡萄酒和醋的处理：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 加速澄清和酒泥沉淀； • 形成紧实的酒泥； • 防止下胶过度； • 提高可滤性； • 去除不稳定的多酚物质。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄醪和果汁：40 - 100 g/hL • 葡萄酒和甜滤液：25 - 75 g/hL <p>硅胶常常与明胶和鱼胶混合使用，因此有必要在实验室进行预实验以确定最佳的使用比例和使用量。通常情况下，每使用 1 克（干重）蛋白质澄清剂，大约需要配合使用 10 - 15 mL 硅胶溶液。</p>
	<p>使用说明 将硅胶溶液通过均匀的方式直接加入到待处理溶液中。如果下胶目的主要是为了澄清，那么建议在添加蛋白质澄清剂之前添加硅胶溶液。</p>
	<p>包装和储藏 25 kg/罐 - 1000 kg/罐</p> <p>密封包装： 将产品存放于温度高于 10°C 的凉爽、干燥、避光处； 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>
	<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。