



WINEGLASS

Stabilizált halenyv



→ LEÍRÁS

A halenyv tisztítószerként való használata nagyon távoli eredetű; 1800-ból származik a sör tisztításában való alkalmazás eredete. A halenyvet Oroszországban vonják ki egyes halak úszóhólyagjából, különösen a tokhalból.

Az AEB egy új előállítási módszert tanulmányozott az alapanyag gondos megválasztásával együtt, amely főként az észak-európai régiókból származik és lehetővé tette egyedi tulajdonságokkal rendelkező végtermék előállítását.

Wineglass pelyhei nagyon könnyűek, amelyek azonnal feloldódnak vízben, így tökéletesen színtelen oldatot kapunk. A terméknek nincs különös szaga, enyhe zselés aromája van.

Wineglass használata ideális fehérborok derítéséhez, ha bentonittal (Bentogran vagy Majorbenton) vagy szilícium-dioxiddal (Spindasol) kombinálják, hogy gyors üledéket nyerjenek, amely kiküszöböli a könnyű borok tanninjainak zavarosságát és túladagolását (túlzottan erős hordó, préselt, stb. jegyek).

Wineglass használata vörösborokban nagyon érdekes, mivel nagyon jól hat a zöld és a zsugorodó tanninok eltávolítására, nagyon agresszív a szájban, már közepes-magas adagokban, míg alacsony adagokban lehetővé teszi az enyhe érdességek kiküszöbölését, amelyek gyakran előfordulnak a boroknál palackozásuk előtt.

A zselatin és a tojásfehérje együttes használata lehetővé teszi a bor kellemetlen frakcióinak kiküszöbölését.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Citromsavval stabilizált halenyv.

→ ADAGOLÁS

Fehér és rozé borokhoz 1 - 4 g/hl; vörösborokhoz 2 - 8 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjunk fel vízben 2% -os oldatban, és az oldat elkészítésétől számított 2-3 órán belül történő szivattyúzás közben turbulencia létrehozása nélkül adjuk hozzá a kezezelendő termékhez.

30°C feletti hőmérsékleten az oldat hajlamos szétválni.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

