

## 30%-OS FOLYÉKONY ZSELATIN

### ISTANT GEL

Igen nagy tisztaságú, felhasználásra kész, stabilizált zselatinoldat borok, gyümölcslevek és egyéb italok derítésére. Hozzájárul a borospincék gyakorlati problémáinak megoldásához, mert a meleg vízzel történő elkészítést teszi feleslegessé.

#### Tökéletes tisztítás:

A derítő hatását az magyarázza, hogy a bor természetes cserzőanyagaival kicsapódik és az így keletkező pelyhes csapadék, adszorbeálja felületén a zavarosító részecskéket. A flokkuláció mellett megköti a káros polifenolokat, valamint reakcióba lép a vas(III)-al is. Főleg a fehérborok esetén, a természetes tannintartalom nem elegendő, ezért ha szükséges pótoljuk azt kovasavszóllal vagy tanninnal.

Az alkalmazás megkönnyítésére kétféle töménységű zselatint fejlesztettek ki:

– Istant Gel: 30%-os oldat alkalmas tannincsökkentésre, bentonittal és kovasavszóllal történő kombinált derítésre,

K-ferrocianiddal történő fémmennyiség csökkentő kezelés kiegészítésére.

#### Felhasználási területei:

- nem teljes spontán derülés kiegészítésére
- túlzott tannintartalom csökkentése
- K-ferrocianiddal történő fémtartalom csökkentő kezelés kiegészítése
- esetlegesen hozzáadott aktív szén hatásának növelése
- bentonittal végzett derítés kiegészítése
- vörös borok színhibáinak kiküszöbölése

#### Előnye:

Azonnal, hígítás nélkül adagolható a kezelendő italhoz, elhagyva a duzzasztás, előkészítés fáradságos műveleteit.

#### Technológiai jellemzők:

Halmazállapot: folyékony  
Szag: jellegzetes  
Szín: aranysárga

#### Adagolás:

5–15 ml/hl derítésnél.  
15–30 ml/hl vörösborok színtabilizálójaként.  
30–80 ml/hl tannincsökkentésre.  
Minden esetben végezzünk próbaderítést és az eredmény ismeretében, adagoljuk a kezelőanyagot.

#### Alkalmazás:

Az előre megállapított mennyiségben (Xiles-el adagoljuk az Istant Gel-t mustoknál 1:1 vagy 0,5:1 és boroknál 1:2 vagy 1:4 arányban) vékony sugárban, miközben az anyagot folyamatosan mozgásban tartjuk. Alacsony hőmérséklet segítheti a kezelés eredményességét.

#### Tárolás:

Eredeti csomagolásban öt évig megőrzi minőségét.

#### Összetétel:

Kálium-metabiszulfittal stabilizált zselatinoldat.

#### Kiszerezés:

1 kg-os flakon.  
25 kg-os kanna.