



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ΔΙΑΥΓΑΣΤΙΚΑ

MASTERVIN[®] COMPACT

ΣΥΝΘΕΣΗ

Διοξείδιο του πυριτίου προσροφημένο σε ενεργοποιημένο μπετονίτη.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο μπετονίτης ο οποίος περιέχεται στο MASTERVIN[®] COMPACT, προέρχεται από προσεκτική επιλογή των καλύτερων κοιτασμάτων μπετονίτη της Μεσογείου. Μετά την ενεργοποίηση, ακολουθείται μια διαδικασία κατά την οποία μετατρέπεται σε κόκκους, διατηρώντας παράλληλα στο μέγιστο τις ιδιότητες του όπως η μειωμένος χρόνος ενυδάτωσης και η υψηλότερη ικανότητα αποπρωτεΐνισμού. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, προσροφάται στην επιφάνεια του μπετονίτη διοξείδιο του πυριτίου και σχηματίζεται το προϊόν MASTERVIN[®] COMPACT. Οι διαστάσεις και η σύσταση των κόκκων είναι ομοιογενείς και έτσι επιτυγχάνεται άριστη απορρόφηση του νερού από το προϊόν, χωρίς να προκαλείται σχηματισμός αδιάλυτων μαζών κατά τη φάση της διόγκωσης. Η αποπρωτεϊνική του ικανότητα είναι πολύ υψηλή χάρη στην ειδική διαδικασία ενεργοποίησης του μπετονίτη, ενώ η παρουσία του πυριτίου έχει ως αποτέλεσμα πολύ καλή διαυγαστική δράση μειώνοντας τους χρόνους κατεργασίας και αφήνοντας πολύ συνεκτικές λάσπες (και μικρότερο όγκο ιζήματος) αυξάνοντας έτσι την απόδοση της κατεργασίας.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η χρήση του MASTERVIN[®] COMPACT ενδείκνυται για τη διαύγαση των γλευκών, οίνων, χυμών φρούτων κ.λ.π., ενώ ιδιαίτερος καλά αποτελέσματα έχει η εφαρμογή του για τη πρωτεϊνική

σταθεροποίηση. Βρίσκει άριστη εφαρμογή τόσο στη στατική απολάσπωση όσο και στην επίπλευση των γλευκών.

Για τη χρήση του MASTERVIN® COMPACT τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ενυδατώνουμε το MASTERVIN® COMPACT σε νερό, σε αναλογία 1:15-20, αναδεύοντας συνέχεια. Το αφήνουμε να φουσκώσει για μερικές ώρες (3-4 τουλάχιστον) και ύστερα το προσθέτουμε στην προς επεξεργασία μάζα, ομογενοποιώντας προσεκτικά.

Στην περίπτωση διαυγάσεων που εκτελούνται σε συνδυασμό με προϊόντα πρωτεϊκής φύσης (π.χ. ζελατίνη, καζεϊνικό κάλιο), συνιστάται η επεξεργασία με το MASTERVIN® COMPACT, να γίνεται τελευταία χρονικά.

ΔΟΣΕΙΣ

50-150 gr/hl για τη διαύγανση χυμών και ξυδιών.

20-60 gr/hl για τη διαύγανση μούστων ή νέων οίνων.

5-80 gr/hl για τη διαύγανση λευκών και ερυθρών οίνων.

Προκειμένου να εξασφαλίσετε το επιθυμητό αποτέλεσμα διαύγανσης, συνιστάται να καθορίσετε την απαιτούμενη δόση του MASTERVIN® COMPACT εκτελώντας εργαστηριακές δοκιμές, η αποτελεσματικότητα των οποίων (πρωτεϊνική σταθερότητα) μπορεί να προσδιοριστεί με τα κατάλληλα εργαστηριακά test, όπως το PROTEOTEST και το MMQFT για την εκτίμηση των δεικτών φιλτραρίσματος (διαθέσιμα και τα δύο από την JU.CLA.S.).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σάκοι των 20 κιλών.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό και στεγνό μέρος.

Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως μη επικίνδυνο.