

ИНСТРУКЦИЯ

по применению Бентонита для винодельческой промышленности

I. Общие сведения

1. Бентонит для винодельческой промышленности - направлен на применение в винодельческой промышленности для осветления сусел, виноматериалов и вин против белковых, обратимых коллоидных и биохимических помутнений, а также стабилизации вин и виноматериалов.
2. Не содержит генно-инженерно-модифицированных продуктов.
3. По внешнему виду представляет собой порошок серого цвета с легким желтым оттенком без постороннего запаха и вкуса. При обработке вина не образует привнесение посторонних оттенков.

II. Применение

Одним из важных показателей качества вина является его прозрачность. Некоторые вина плохо осветляются, и требуют дополнительной обработки, фильтрования и осветления. При добавлении бентонита, в вине образуются хлопья, которые оседают на дно, и увлекают за собой частицы мути. Бентонит для осветления вин характеризуется чрезвычайно сильной набухаемостью в воде, а также способностью к обменной реакции, играющей основную роль в процессе оклеивания вин, при котором вино освобождается от белков, ферментов и других нежелательных примесей, в результате чего повышается его стойкость против коллоидных помутнений.

Бентонит для винодельческой промышленности применяется как самостоятельно, так и с применением других вспомогательных веществ, используемых при обработке с целью осветления и стабилизации виноматериалов. Бентонит задают в виноматериал в виде 20%-ной водной суспензии из расчета 1—4 г/л. Дозу определяют путем проведения пробной оклейки.

VI. Способ приготовления

Для приготовления 20%-ной водной суспензии, бентонит заливают горячей водой (не ниже 80°C) в открытой емкости, а затем нагревают острым паром в течение 2-4 часов с помощью резинового шланга с металлическим наконечником, опущенного до дна емкости, или змеевиком. Затем массу тщательно размешивают, и оставляют на сутки для набухания. На следующий день снова размешивают, и в случае неполного набухания вторично пропаривают. Соотношение между количеством бентонита и воды должно составить 1:4. Винно-водная суспензия готовится непосредственно перед обработкой вина. Рассчитанное по пробной оклейке количество водной суспензии смешивают с трехкратным объемом вина. Вино-водную суспензию вводят в вино или сусло, при непрерывном перемешивании насосом или механической мешалкой, которое продолжается 2-3 часа с момента окончания введения суспензии, и оставляют в покое. Снятие осадка производят после осветления вина с одновременной фильтрацией.

V. Меры личной профилактики

1. При работе с Бентонитом для винодельческой промышленности необходимо соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.
2. Хранить в местах недоступных для детей.