

Teknik Bilgi

BEGEROW

1 B 4.2.3
11/00 MZ/UH

Durultma

SIHA-Durultma Jelatini “İnce Granül”

SIHA-Durultma jelatini içeceklerin durultmasında kullanılan saflık derecesi yüksek,yenilebilir jelatin'dir. Özellikle üzüm mayşesi,üzüm şırası,şarap ve meyve suyu uygulamaları için uygundur. SIHA-Durultma jelatini pozitif yükü sayesinde içekte bulunan negatif yüklü tanen, kalıntı pektinler gibi kolloidler ile reaksiyona girer ve bunlarla çökelti oluşturur.

SIHA-Durultma jelatini (ince granüllü) spesifik avantajları şunlardır ;

- Negatif yüklü tanen ve kalıntı pektinlerin adsorpsiyonu için kuvvetli pozitif yüke sahiptir.
- 45-55 °C'de iyi çözünebilirlik özelliği gösterir.
- Doğal,yüksek saflıkta,gıda kalitesinde(food grade), jelleşme potansiyeli yüksek proteindir.

Uygulama

SIHA-Durultma jelatini kullanımdan önce çözünmelidir.Çözelti oluşturma işleminde çökelti oluşumunu engellemek ve durultma özelliğini bütünüyle muhafaza etmek için az miktarda su kullanılmalıdır. Yüksek jelleşme potansiyelinin olması ve yüksek bloom değeri nedeniyle her zaman sıcak suda çözülmeli ve sıcak halde iken kullanılmalıdır.

<u>Uygulama</u>	<u>Dozaj(g/hl)</u>
Mayşe durultma:	
Sağlıklı üzüm	5-10
Kısmen çürük üzüm	10-20
Çok çürük, don'dan zarar görmüş üzüm	10-30
Tanen uzaklaştırma amacıyla şarap durultması	2-10
Şarabın hassas durultma işlemi için	5-15
Şıra veya tatlı rezervlerin durultulması (mayşe durultulması yapılmamış ise)	5-20
Meyve sularının hassas durultma işlemi için	10-25
Meyve mayşelerinin durultma işlemi için	5-20

Hazırlama ve Durultma İşlemi

En iyi sonuç için jelatin,kendi miktarının 5 katı soğuk su ile karıştırılır ve şişmesi için 15-30 dakika beklenir. Topaklaşmayı önlemek için, SIHA-Durultma jelatini tamamen ıslanacak şekilde suya ilave edilmelidir. Şişirme işleminden sonra jelatin ısıtma yoluyla veya sıcak su ilave ederek çözündürülür ve kuvvetlice karıştırılır.Çözeltinin sıcaklığı 45-55 °C olmalıdır.Bu çözelti direk olarak durultma işlemi için kullanılabilir. Bunun sıcak olarak kullanılması zorunludur çünkü 35°C'nin altındaki bir sıcaklıkta jelleşme olacaktır.

Mayşe durultmasının en etkin bir şekilde yapılması için, hazırlanan jelatin çözeltisi mayşeye kontnu olarak verilmeli veya parçalanacak olan üzümün üzerine düzgün ve kontrollü bir şekilde serpilmelidir. Böylece pompalama ve presin dolumu veya üzümün parçalanması sırasında homojen bir karışım sağlanmış olur.Jelatinle durultma işlemi için süre yeterince uzun değilse, bu durultma işlemi SIHA-Potassium Pyrosulfite ile kombine edilebilir. Şıra,meyve suyu veya şarabın durultulması işleminde,jelatin ilavesinden önce işlenecek olan ürün (sıvı) uygun bir motor aracılığıyla iyice karıştırılmalıdır. Daha sonra sıcak jelatin çözeltisi yavaş ve kontrollü bir biçimde ürüne ilave edilmelidir. Jelatin çözeltisinin ilavesinden sonra karıştırma işlemine 5-10 dakika devam edilmelidir.Uygulanan dozaj doğru ise, genellikle çökelti bir gün içerisinde oluşur.

Durultma Ajanlarının Kombinasyonu

Özellikle meyve suyu, şıra ve olgunlaşmamış (genç) şarapların durultulması için SIHA-Durultma jelatini (ince granüllü) ile birlikte negatif yüklü flok oluşturuca ajanların (Baykisol 30, Becosol 30) kullanımı tavsiye edilir. Genel kullanım oranı 1:5 ila 1:10 (jelatin:silikasol) mertebesindedir. Ancak kesin dozaj oranı laboratuvar deneylerine göre kararlaştırılmalıdır.

Ürün Özellikleri

SIHA-Durultma jelatini saf, jelleşme potansiyeli yüksek, yenilebilir bir jelatin'dir. Bütün jelatin ürünleri gibi kollojenin (kemik ve deri proteinleri) hidrolizi sonucu elde edilmiştir. Kimyasal ve ısı işlemler sonucunda orijinal kompleks lif yapısı basit, ipliği kolloidlere dönüşür. Daha sonra bu kolloidler kurutulur ve sonra öğütülür. Bloom seçiminin doğru yapılması (80-100 ° Bloom) iyi bir tanen çökme kapasitesi ve etkin bir flok oluşumunu garanti eder. SIHA-Durultma jelatini biyolojik olarak mutlak güvenli, doğal bir proteindir.

Şıra, şarap ve meyve suyunun pH değerlerinde SIHA-Durultma jelatininin pozitif yükü nedeniyle üründe bulunan tanenler, kalıntı pektinler gibi kolloid maddelerle kuvvetli bir reaksiyon oluşur. Aynı zamanda silikasol, bentonit, tanen gibi negatif yüklü flok oluşturma ajanları ile jelatin arasında da kuvvetli bir reaksiyon gerçekleşir. Durultma ajanlarının doğru dozajda uygulanması halinde jelatin üründen bütünüyle ayrılacaktır.

Güvenlik

SIHA-Durultma jelatini tavsiye edildiği şekilde kullanıldığı takdirde herhangi bir olumsuz etkisine rastlanmamıştır. Daha fazla bilgi için Avrupa Birliği Güvenlik Bilgi Dökümanlarına bakınız.

Depolama

SIHA-Durultma jelatini doğal bir protein olması nedeniyle adsorpsiyon özelliği çok kuvvetlidir. Uzun ortamda muhafaza edilmediği takdirde ortamdaki kötü kokuyu adsorbe edecektir. Bu sebeple, daima kapalı ambalajda, soğuk, kuru ve iyi havalandırılan, kokusuz bir ortamda muhafaza edilmelidir.

Ambalaj

SIHA-Durultma jelatini 9.7102 ürün kodu ile piyasaya arz edilmiştir. Ambalaj ölçüleri;

1 Kg	Plastik torba
10x1 Kg	Kolide plastik torba
25Kg	Plastik-Kağıt torba

G.T.İ.P no: 3503 00 10

Onaylı Kalite

SIHA-Durultma jelatini her bir üretim prosesi sırasında hedeflenen kalitede olup olmadığı kontrol edilir. Bu kontroller teknik kontrollerle birlikte yasal düzenlemeler sonucunda gıda maddeleri için şart koşulan üretim ve satışa uygunluk konularını da kapsar. Söz konusu sıkı kontroller paketleme öncesinden paketleme sonuna kadar devam eder.

SIHA-Durultma jelatini Uluslararası kodeksin şarap işleme ajanları saflık kriterlerine ve Alman Şarap kodeksine uygundur.

Teknik bilgi ve tavsiyelerimiz burada bilgilerinize arz etmek niyetiyle sunulmuştur. Bilgilerimiz dahilinde en iyi doğru bilgilerdir. Bununla birlikte farklı kullanım, uygulama, teknik cihazlar ve ürünlerle elde edilecek sonuçlardan sorumluluk kabul edilmez.

Kısmen dahi olsa bu belgenin çoğaltılması için yetkili kurumun onayı gerekir.



Taah. Paz. Tic. ve San. A.Ş.
Tel: 0 324 221 31 20
Fax: 0 324 221 55 27
E mail: info@sinerji-as.com
Web: www.sinerji-as.com



Tel: +49 6704 204-01
Fax: +49 6704 204-121
E mail: info@begerow.com
Web: www.begerow.com