



ELECTRA®



**Отстраняване
на
нестабилните
протеини**

**Силна
депротеинизираща
способност**

**Активиран калциев
бентонит в
прахообразна форма**



ЕНОЛОГИЧНИ ЦЕЛИ

- Може да се използва на всички етапи от производството на вино: преди алкохолната ферментация/ по време на алкохолната ферментация/ във вино.
- В мъст: позволява да се намали количеството бентонит, необходимо във виното за белтъчна стабилизация.
- При флотация: подобрява избистрянето на мъст, намалява съдържанието на нестабилни протеини и отстранява ензимите, отговорни за окислението (полифенолоксидази).
- Специфичните (реологични) свойства на ELECTRA® позволяват едновременно много добро отстраняване на протеините и получаване на среден обем на утайката.



ДОЗА

**20 до 100 g/hL според
резултатите от теста за
белтъчна стабилност.**



РАЗФАСОВКИ



**1 KG
5 KG
25 KG**



СЪХРАНЕНИЕ

Пълна, неотворена опаковка: на сухо място, защитено от светлина и без странични миризми. Да се пази от замръзване. Отворена опаковка: да се използва бързо.

ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА ELECTRA®:



Информацията, представена по-горе, отразява текущото състояние на нашите познания. Тя се предоставя без ангажимент или гаранция, тъй като условията на употреба са извън нашия контрол. Тя не освобождава потребителя от спазването на действащото законодателство и изискванията за безопасност. Настоящият документ е собственост на SOFRALAB и не може да бъде променен без негово съгласие.



УПОТРЕБА

1



Вода

Оставете да
набъбне 2 до 3h !

2



Подготовка

Да се поръси ELECTRA® върху вода и да се
разбърка.

Да се навлажни цялото количество прах и да се
разбият добре всички бучки (да се приготвят
разтвори с максимална концентрация 5% – 50 g
на литър вода).

Да се разбърка отново до
образуване на гел. Бентонитът е
готов за употреба!



- Никога не приготвяйте бентонит във вино = загуба на ефективност.
- Силно се препоръчва използването на Dosacol.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ УПОТРЕБА

Продукт за енологична и изключително професионална употреба. Да се използва в съответствие с действащото законодателство.

СРАВНЕНИЕ НА ТЕСТОВЕТЕ ЗА БЕЛТЪЧНА СТАБИЛНОСТ

Тест	Предимства	Недостатъци	Възпроизво- димост	Чувстви- телност	Надежд- ност
Топлина	Класически тест	Доста продължителен. Ниска чувствителност и ниска надеждност.	+	+	-
Топлина + Танини	Класически тест . Много чувствителен	Доста продължителен. Реагира с всички протеини (включително стабилните). Понякога възникват проблеми с възпроизводимостта.	+	+++	+++
Bentotest	Бърз & Лесен	Фалшиво положителни резултати.	+++	+++	-
TCA	Много лесен	TCA опасна за околната среда	+++	++	+++
ProStab	Много лесен & бърз	Съхранение на реактивите в хладилник	+++	++	++
Електрофореза	Визуализация и полуколичествено определяне на всички протеини.	Много продължителен метод, използват се токсични продукти и скъпо оборудване.	+++	+++	+++