



XILES 30

30%-OS KOVASAVSZOL

XILES 30

A kovasavszol a különböző mértékig polimerizált kovasavanhidrid (szilíciumdioxid) vizes kolloid oldata.

A XILES 30 olyan jó minőségű kovasavszol, mely kiválóan alkalmazható mustok, borok és gyümölcslevek derítésénél.

A cersav-zselatinos kezelés esetén alkalmazott tannin kiváltására, a modern borászati technológiában kovasavszolt alkalmaznak. A kovasavszol alkalmazásával a flokkuláció és a derítő hatás fokozható.

A kovasavszol használatával felgyorsul a flokkuláció, az instabil, nyálkaszerű anyagok, melyek a mustokban, borokban jelen vannak, gyorsan kicsapódnak, valamint kevesebb derítési alj keletkezik.

Az optimális derítőhatás érdekében egy tömegrész zselatinhoz (Gelatine Atom, Istant Gel) általában másfél tömegrész kovasavszolt (Xiles 30) kell adni.

Mustok, borok és gyümölcslevek derítése

A XILES 30 és a zselatin (Gelatin Atom, Istant Gel) együttes használatával kiváltott fizikai-kémiai reakciókkal gyors tisztulást és megfelelő stabilitást érhetünk el. A XILES 30 használható segédanyagként a kálium ferro-cianidos derítéskor.

Ebben az esetben a javasolt adagolási sorrend: sárgavérlúgsó, XILES 30, Istant Gel.

Kísérletek szerint a kovasavszol-zselatinos derítés jól alkalmazható a nagy polifenol-tartalmú, nehezen derülő újborok tisztítására.

Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	kolloid oldat
Szag:	szagtalan
Szín:	tejszerű fehér
pH:	9,5

Adagolás:

40–80 g/hl mustokhoz és gyümölcslevekhez.

20–50 g/hl borok derítéséhez.
Az adagolás mértékét mindig próba-derítéssel állapítsuk meg.

Alkalmazás:

Közvetlenül a derítendő tételhez keverjük a XILES-t, majd homogenizáljuk. A zselatint a XILES adagolása előtt vagy után is beletehetjük a kezelendő anyagba igény szerint.

Összetétel:

Polimerizált kovasavanhidrid (SiO₂) vizes kolloid oldata.

Tárolás:

Egy évig megőrzi minőségét, ha megfelelően tároljuk.

Kiszerezés:

5 kg-os kanna.
25 kg-os kanna.
1000 kg-os tartály.

Figyelmeztetés: A terméket 5 °C fölötti hőmérsékleten tároljuk, megelőzendő a visszafordíthatatlan kristályosodási folyamatot.