



Акиселл AF0305 в производстве вина Подготовка концентрированного раствора

Введение

Акиселл AF0305 это высококачественный целлюлозный разработан специально для использования, как ингибитор образования винного камня в белых винах и шампанских винах.

Акиселл AF0305 очень эффективен в малых дозировках от 10 до 50 ppm уже позволяют добиться стабилизации вина. Для оптимального использования Акиселл AF0305 необходимо подготовить концентрированный водный раствор в дозировке 5%. Требуется полностью растворить Акиселл в небольшом количестве воды. Это необходимо для ограничения добавления лишней воды в вино.

Свойства раствора

Акиселл AF0305 свободно растворяется, как в холодной, так и в горячей воде. 5% водный раствор имеет вязкость менее 1000 mPas при комнатной температуре.

Методика растворения

Рекомендуется использовать прямое добавление Акиселл в воду. В промышленных масштабах необходимо использовать большую емкость общим

количеством прим. 500 литров, в которую поместить высокоскоростной миксер с насадкой в виде пропеллера. Необходимо включить миксер и установить скорость около 10 000rpm, таким образом должна образоваться воронка с нисходящим конусом. После чего необходимо медленно и постепенно добавлять Акиселл ближе к краю образовавшейся воронки, что позволит частицам равномерно распределиться в воде и раствориться.

Для создания концентрированного водного раствора в объемах более 500 литров требуется использования миксеров с высоким углом сдвига (например высокоскоростные блендеры) В процессе растворения в воде при высокой скорости Акиселл попадая в водную воронку стремительно опускается вниз в водном потоке и растворяется при большом сдвиге. В результате получается готовый водный раствор без каких-либо включений, что достигается только при высокой скорости вращения во время приготовления раствора.