



Drifine (DRI 141)

Fagyasztva szárított kollagén *hideg borok* derítésére; maradék cukrot tartalmazó borok *erjedésleállításánál* az élesztő kiülepítésére; vörösborok palackozás előtti *tükrösítő finomderítésére*

TERMÉKLEÍRÁS

A Drifine tisztított, előhidrolizált és liofilizált kollagén. Előhidrolizált és liofilezett, annak érdekében, hogy az optimális oldhatóság és kitűnő derítési teljesítmény együtt működhessen. A Drifine aktív hatóanyaga nagyon tiszta halhólyagból kinyert kollagén. A gyártási folyamat több szigorú mosási és sterilizációs lépést foglal magában, amelyet aprítás, savas hidrolízis és kíméletes, kontrollált fagyasztva szárítás követ.

HASZNÁLATÁNAK ELŐNYEI

- **Mustok palackstabil állapotra derítése egy lépésben bentonittal kombinálva (2-4 g/hl)**
- **Hatékony tisztítás (kolloid zavarosító anyagok eltávolítása), kis alkalmazási dózis esetén is**
- **Vörösborok kíméletes, érlelés utáni ragyogóan tükrösre derítése (1 g/hl)**
- **Alacsony hőmérsékleten (akár a bor fagyási hőmérséklete felett közvetlenül is) használható**
- **Gyorsan ülepit (1000 hl-es tartálméret esetén is néhány nap alatt kiülepszik)**
- **Erjedésmegállítás az élesztő kiülepítésével nagyon hatékony derítőszer (4 g/hl) + hűtés, kénezés**
- **Tömör üledék ennek következtében csökkentett derítési veszteség**
- **Javítja a szűrhetőséget**
- **Csökkenti a polifenolok által okozott húzós és durva (tanninhúzósság) ízeket a borokban**
- **Csökkenti a barnulást okozó fenolos anyagok mennyiségét, így a barnulási hajlamot**
- **Kíméletes, aroma- és színanyagokat kímélő derítőszer**
- **Nem csökkenti a bor gyümölcsösségét és fajtajellegét**
- **Enyhe íz- és illatproblémák korrekciója**
- **Tankpezsgő-készítésnél az élesztő kiülepítésére**
- **Fehérjestabilizálás esetén bentonittal kell kombinálni (Pred Microtec, BW-200, Nakalit, stb.).** Ilyenkor a követendő sorrend: 1. Drifine, 2. Bentonit. Kombinált derítésnél a Drifine bekeverés után hagyjunk néhány órát a reakciók lejátszódásához, és a bentonitot csak ezután keverjük a borba. Próbaderítés mindenképpen előzze meg a derítőszer-használatot, mert ezzel az anyaggal is túlderíthetjük a bort, illetve előfordult már olyan eset, hogy 2 g/hl dózisban a Drifine remekül derített, 4 g/hl dózisban, túladagolva, pedig már nem.

ALKALMAZÁSÁNAK EGYÉB ELŐNYEI

- Kitűnő derítési tulajdonságain felül a Drifine segíthet az íz és illatjegyek javításában
- Eltávolítja a fanyar ízt a fehérborból
- Érintetlenül hagyja a gyümölcsaromásokat
- Csökkenti a vörösbor tanninagresszivitását, kesernyés ízhatását
- A vörösbor barnás színárnyalatát csökkenti, így javítja a bor színét, és színtabilitását

ALKALMAZÁS

Jellemző Drifine adagolási dózis tartomány 1-4 g/hl. A korrekt derítési dózis meghatározásához minden esetben próbaderítés elvégzése szükséges. Más derítőszerhez hasonlóan a dózis bortól függő, és a túlderítés lehetősége ennél a derítőanyagnál is fennállhat. A próbaderítéshez 10 °C alatti hőmérsékletű vízben oldjuk a Drifine-t, és a derítés egész ideje alatt a bortétel hőmérséklete, mindenképpen 10 °C alatt kell, hogy legyen!

Újborállapotban, alapképezés után (40-50 mg/l szabadkénessav-tartalom segíti a derülést), így a novemberi-februári hideg időszakban derít a leghatékonyabban, a legkisebb dózissal (normál boroknál 1-2 g/hl körüli dózis)!

Vörösborok tisztító derítésénél a dózis 1 g/hl, a hőmérséklet pedig legyen 15 °C alatt.

A Drifine, a derítőszer borba keverése után néhány napon belül tömör üledékként kiülepszik a tartály aljára, ezután következhet a fejtés, melyet legkésőbb egy héten belül el kell végezni a derítőszer fellazulásának és beoldódásának elkerülése miatt.

AZ ADAGOLÁSI MENNYISÉGEK OPTIMÁLÁSA

1. Derítőszer oldat készítése labor méretben: 2,5 g Drifine-t keverjünk be 250 ml hideg, 10 °C alatti hőmérsékletű vízbe konyhai turmixgéppel vagy habverővel. 5 percnként kevertessük át az anyagot, és közben tegyük hűtőszekrénybe, hogy ne melegedjen fel az oldat. Kb. 15 perc elteltével az anyag viszkózussá kezd válni. Ekkor adjunk hozzá még egyszer 250 ml hideg vizet. 5 percnként kevertessük meg újra. Majd 30 perc elteltével keverjük el alaposan, és ezután használhatjuk a próbaderítésre.

2. Próbaderítés: 100 ml borhoz adjunk 0; 0,2; 0,4; 0,6; 0,8; 1 ml-t a Drifine oldatból. Ez 0, 1, 2, 3, 4, 5 g/hl-es derítési dózisonak felel meg. Jól keverjük össze és hagyjuk állni egy éjszakán keresztül hűtőszekrényben, vagy hideg helyen (10 °C alatti hőmérséklet). Az optimális adagolási mennyiség az, ami kielégítő tisztaságot eredményez, nagy üledékképzés nélkül.

GYAKORLATI ALKALMAZÁS

A laboratórium által megadott g/hl derítőszer igényből számoljuk ki a tétel által igényelt Drifine mennyiséget. Folyamatos keverés mellett (hogy a csomósodást elkerüljük), lassan öntsük a derítőszert 100x-os mennyiségű 15 °C alatti hőmérsékletű csapvízbe. Intenzíven kevertessük, még kis mennyiség esetén is lehetőleg minden 10 percben 2-4 percig, majd miután viszkózussá válik - kb. 15 perc után -, még egyszer 100-os mennyiségű vizet keverünk hozzá. Így az oldat végső koncentrációja 0,5 tömeg %-os lesz. Kevertessük tovább. A derítőszer oldat a bekeverés után 30 perccel derítésre készsé válik.

Ideális oldási, és hidrolizálási hőmérséklet: 10 °C alatt.

A keveréshez festékkverőt, háztartási turmixgépet használhatunk. Nagy térfogatú derítőszer elkészítésekor a centrifugál-szivattyúval történő intenzív, folyamatos keverés és recirkulálás segíti a hidrolízist.

Előkészítés után használjuk fel a derítőszert. Ha ez objektiv okokból nem megvalósítható, az oldat hidegen (max. 10 °C) 1 napig stabil. A derítőszert legkésőbb másnap használjuk fel (előtte újra felkeverés)!

SZABÁLYOZÁS

A Drifine aktív komponense nagy tisztaságú halhólyag-kollagén. Jóval nagyobb molekulatömegű, mint a zselatin (a zselatin is kollagén)! Ez adja kitűnő ülepedési tulajdonságait.

Nem allergén, nem jelölésköteles!

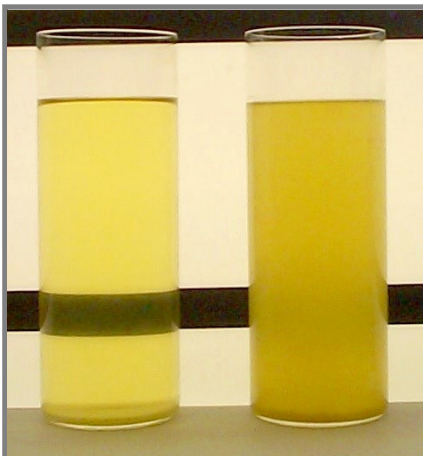
EU: A zselatin derítőszerként való használata engedélyezett a 822/87/EU direktíva szerint VI. melléklet.

FDA (Food and Drug Administration): A zselatin, az FDA-nál az általánosan biztonságosnak elismert (GRAS) anyagok listáján szerepel a 27 CFR 24-es alrész L-24.246. pontban, tehát használata az USA-ban is engedélyezett. Nem jelölésköteles. Nem allergén.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS, ELTARTHATÓSÁG

500 g-os csomagok. Fóliás zárás. Gyűjtőcsomagolás 10 kg-os kartondoboz. Tiszta, száraz, hűvös helyen, bontatlan csomagolásban tárolva (5-20 °C) a gyártás időpontjától számított 24 hónapig megőrzi minőségét.

1. Chardonnay derítése 2 g/hl Drifine derítőszerrel és a nélkül



2. A Chardonnay bor részecske méret analízise

