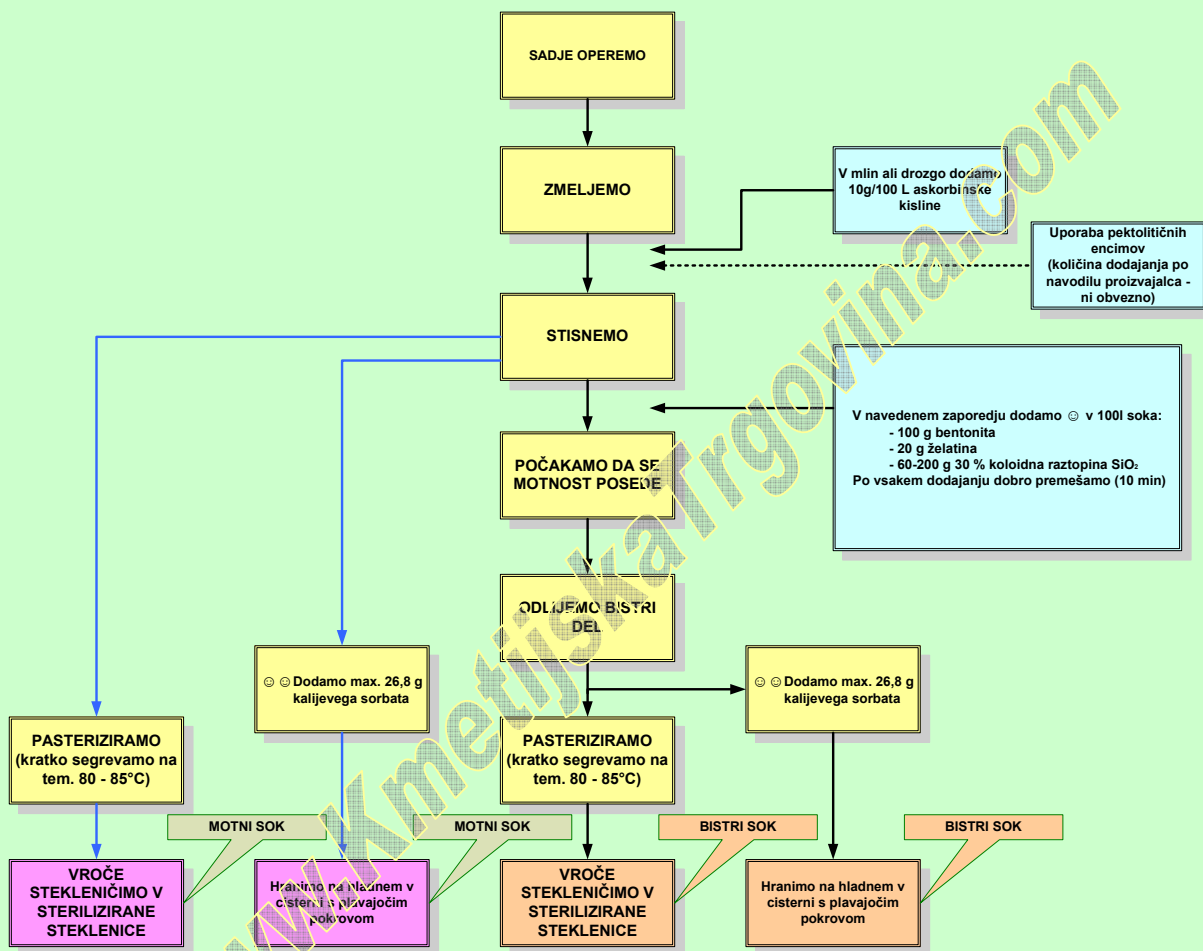


## TEHNOLOŠKA SHEMA PROIZVODNJE SADNEGA SOKA



☉ **postopek lepšanja v praksi:**  
Bentonit 8-12 ur nabrekamo pri 20 °C ali 2-4 ure pri 50-60 °C, želatino namočimo in raztopimo. V sok dodamo najprej odmerjeni bentonit in 10 min mešamo, dodamo želatino in nato kremenčevo čistilo (koloidna raztopina SiO<sub>2</sub>). Mešamo največ 10 min.

VEČ

## **Askorbinska kislina (prečiščen C vitamin)**

Ščiti stekleničene pijače pred kemično oksidacijo (spremembo barve). Deluje kot delni nadomestek SO<sub>2</sub>, ki ga uporabljamo ob stekleničenju, da veže topni kisik.

**Uporaba:** dodajamo sadju čim hitreje, najbolje že v mlin ali stiskalnico v odmerku 6 – 8 in največ 15 g / 100 kg sadja. Za lažje odmerjanje jo pred uporabo raztopimo v malo vode.

## ☺ **Na-Ca bentonit** - za čiščenje in stabilizacijo beljakovin

Ima sposobnost, da deluje v kislem okolju zaradi elektokinetične absorpcije se veže z nasprotnimi električnimi naboji (beljakovine).

**Uporaba:** za povečanje učinkovitosti priporočamo suspendiranje v 8 – 10 kratni količini vode preko noči. Presežek vode odlijemo. V primeru uporabe nenabrekliga (postopek bistrenja je hitrejši) količino povečamo za 20%. Med intenzivnim mešanjem dodamo direktno v sok, da se enakomerno porazdeli.

## ☺ **Drobnozrnata želatina**

Je izjemno čista živiljska želatina, namenjena bistrenju. Povzroča intenzivno vezavo in izkosmičenje beljakovin, polifenolov in ostankov pektina.

**Uporaba:** Odmerek 10 - 25 g/100 L pred uporabo med mešanjem raztopimo v 5 kratni količini mlačne vode. Za dobro porazdelitev dodajmo soku ob intenzivnem mešanju. Z mešanjem nadaljujmo 5 – 10 minut. V primeru ustreznega odmerjanja želatina v roku enega dne sedimentira. Za pospešitev sedimentiranja jo kombiniramo s kremenčevim čistilom (30%). Za sadje travniških nasadov znaša razmerje želatina : kremenčevo čistilo 1:3, za plantažno sadje pa 1:5 - 10.

## ☺ **30% kremenčevo čistilo**

30% koloidna raztopina SiO<sub>2</sub>. Delčki suspenzije imajo elektronegativni naboj, zato v kombinaciji z želatino tvorijo težke delce, ki povzročajo čiščenje.

**Uporaba:** dodajamo jo direktno v sok ob intenzivnem mešanju. Temperatura soka ne sme biti pod 12°C.

## ☺ ☺ **K-sorbat**

Zavira namnožitev kvasovk in plesni, ne pa bakterij. Uporabljamo ga za delno sterilizacijo neposredno pred stekleničenjem ali polnjenjem cistern.

**Uporaba:** Max. dopustni odmerek (26,8 g/100 L) dodajamo med intenzivnim mešanjem neraztopljen tik pred stekleničenjem v ohlajen sok. Dodajamo ločeno od askorbinske kisline. Sok hranimo krajši čas na hladnem.

**Priporočeno temperaturno območje uporabe dodatkov za sok: 15-20°C.**