

Шкуры каракулево-мерлушевой группы относительно нежирные, тонкие, но отличаются уплотнённой структурой кожной ткани и нуждаются в значительном её разрыхлении в процессе выделки. Пикелевание шкур не даёт возможности получать мягкую кожную ткань, поэтому такие шкуры выделывают по следующей технологической схеме

: отмока-мездрение шкур-квашение или мягчение-дубление-жировка-сушка-отделочные операции-покраска-отделочные операции волосяного покрова и кожной ткани. Жидкостный коэффициент при этом 10. Для сокращения продолжительности технологического цикла некоторые процессы при выделке шкур ягнят совмещают.

Технологическая схема. **Выделка шкур** смушки (или каракуля) и козлика мехового (козы):

1. Отмачивание.

Баркас. Температура 30 градусов, время 4 часа, стиральный порошок 2 г/л.

Баркас заполняют водой нужной температуры, добавляют стиральный порошок, перемешивают раствор и закладывают шкуры.

2. Отмока вторая.

Баркас. Температура 30 градусов, время 18 часов, соль поваренная (NaCl) 20 г/л, натр кремнефтористый 1 г/л.

Баркас заливают водой, добавляют соль поваренную (NaCl), натр кремнефтористый и погружают шкуры. Вращать шкуры после загрузки 20 минут и по 10 минут спустя каждый час следующей операции.

3. Мездрение.

4. Обезжиривание.

Баркас. Температура воды 40 град., продолжительность 1 час, порошок стиральный 4 г/л.

В баркас заливают воду, добавляют порошок и загружают шкуры.

5. Мойка.

Баркас. Температура 35 градусов, время 1 час, чистая вода.

6. Мягчение, пикелевание-дубление.

Баркас. Температура 40-42 градуса, время 16-18 часов. Соль поваренная, уксусная кислота 10 г/л, гипосульфит из расчёта 10 г/л, хромовый экстракт 1 г/л, 35% алюмокалиевые квасцы 20 г/л.

Баркас заполняют водой, добавляют соль поваренную и уксусную кислоту из расчёта 4 г/л, перемешивают раствор и делают анализ на содержание соли и кислоты. Через 2 часа после загрузки добавляют вторую порцию кислоты, а по истечении 3 часов- гипосульфит. Ещё через 2 часа вносят хромовый экстракт, проводя анализ на

содержание хрома. По истечении последующих 3 часов добавляют алюминиевые квасцы. Через 8 часов берут анализ. Температура сваривания должна быть 65 градусов. Вращение 30 минут после загрузки и по 10 мин каждый час.

7. Пролёжка шкур.

8. Отжим.

9. Разбивка. Разбивочная машина.

10. Жирование.

Бочки. Температура 39-40 градусов. Сульфотированная ворвань 50 г/л, рыбий жир 200, кож-паста 200, олеиновая кислота 50, водный р.-р аммиака 25% 0,6 г/л.

Эмульсией жируют кожевую ткань шкур, не допуская загрязнения волосяного покрова. Шкурки складывают по хребту волосом наружу и укладывают на стелажках в стопки по 50 штук. На одну шкуру особо крупного размера эмульсии расходуют 40 мл, крупной 25, мелкой 15 мл.

11. Сушка.

12. Откатка.

Барабан. Время 3-4 часа. Опилки в количестве 25% от массы шкур, скипидар 5 мл на 1 шкуру.

В барабан засыпают опилки влажностью 20-35% в количестве 100% массы шкур и заливают скипидар. Закрывают загрузочный люк барабана и вращают его продолжительностью 3-5 минут, после чего загружают шкуры и откатывают их в течении 1-1,5 часа. Затем опилки выгружают и засыпают свежие влажностью 10-12% в количестве 150% массы шкур. Откатку продолжают 2-3 часа. Вращение непрерывное.

13. Разбивка выделанных шкур.