



ATOCLAR M

ATOCLAR M – Gelatina em pó solúvel a frio

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Gelatina alimentar micronizada, puríssima, inodora, sem sabor, sem conservantes. Pelo seu elevado grau de hidrólise, é solúvel em água fria.

APLICAÇÕES

ATOCLAR M apresenta um elevado efeito destanizante. É, por tanto, recomendada para suavizar os vinhos de prensa e vinhos tintos ricos em taninos e adstringentes, obtidos por prensagens enérgicas.

DOSE

2 - 4 g/hL em vinho branco

8 - 15 g/hL em vinho tinto

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar lentamente **ATOCLAR M** em água à temperatura ambiente, numa proporção de 1:10, agitando constantemente. A solução resultante deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saco de 20 kg

Embalagem fechada: conservar o produto num local seco, fresco e ventilado.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente, e conservar como indicado anteriormente.

PULVICLAR S - gelatina granulada solúvel a quente

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Gelatina alimentar granulada, puríssima, inodora e sem sabor, sem conservantes. Solúvel em água quente, **PULVICLAR S** caracteriza-se pelo seu baixo grau de hidrólise e pela sua elevada densidade de carga.

APLICAÇÕES

PULVICLAR S apresenta uma excelente acção clarificante e estabilizante. É indicada para a clarificação de mostos e vinhos brancos combinada com SIL FLOC, PLUXBENTON, BENTOLIT SUPER ou TANENOL CLAR.

Além disso, em vinhos de qualidade, permite otimizar o equilíbrio polifenólico, eliminando os taninos adstringentes sem prejudicar a estrutura.

DOSE

4 – 10 g/hL em mosto e vinho branco

8 – 15 g/hL em vinho tinto

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar lentamente **PULVICLAR S** em água quente (40 – 45 °C), numa proporção de 1:20, agitando constantemente. A solução resultante deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saco de 1 kg

Saco de 20 kg

Embalagem fechada: conservar o produto num local seco, fresco e ventilado.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente, e conservar como indicado anteriormente.



ATOCLAR M

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DAS GELATINAS EM PÓ

	PULVICLAR S	ATOCLAR M
Aspecto	Límpido ou ligeiramente opalescente	Límpido ou ligeiramente opalescente
Turbidez (NTU)	< 40	< 40
Cor	Amarelo-alaranjado	Amarelo-alaranjado
Cheiro a 40 °C	Característico	Característico
pH	Entre 4 e 7	Entre 4 e 7

Os valores apresentados referem-se a uma solução a 20%

HYDROCLAR - gelatina líquida

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Gelatina alimentar pura em solução a 30 ou 45%, segundo o grau de hidrólise. **HYDROCLAR** é uma solução límpida de cor amarelo-ambar, estabilizada microbiologicamente com anidrido sulfuroso. O processo industrial da ESSECO de processamento e purificação permite conseguir gelatinas com um grau de hidrólise controlado.

HYDROCLAR 30 é uma gelatina medianamente hidrolisada e com uma boa densidade de carga, enquanto que a **HYDROCLAR 45** apresenta um grau de hidrólise mais elevado e uma densidade de carga inferior.

APLICAÇÕES

HYDROCLAR 45 é adequada para o tratamento de vinhos obtidos por prensagens enérgicas, para além dos vinhos e mostos normais, onde desempenha um importante efeito destanizante, juntamente com uma discreta acção clarificante.

HYDROCLAR 30 é recomendada para a clarificação estática ou flotação de mostos, assim como para a clarificação de vinhos brancos., combinada com SIL FLOC, TANIXEL, PLUXBENTON N ou BENTOLIT SUPER.

HYDROCLAR 30 é também uma excelente gelatina para vinhos tintos, clarificando de uma forma rápida e completa, acompanhada de uma boa acção destanizante, melhorando as características gustativas do vinho.

O aporte feito pela utilização das gelatinas líquidas é insignificante (10 mL/hL de HYDROCLAR aportam menos de 1 mg/L de SO₂)

DOSE

	HYDROCLAR 30	HYDROCLAR 45
Mosto	15 – 40 mL/hL	10 – 25 mL/hL
Vinho Branco	10 – 20 mL/hL	7 – 15 mL/hL
Vinho Tinto	30 – 60 mL/hL	20 – 40 mL/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar o HYDROCLAR directamente ao vinho usando um tubo de Venturi.



ATOCLAR M

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	HYDROCLAR 30	HYDROCLAR 45
Cheiro	Débil, a SO ₂	Débil, a SO ₂
Turbidez (NTU)	< 5	< 5
Conteúdo em SO ₂ (%)	0,8	0,8
Temperatura de gelificação	< 10	< 10

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Bidão de 25 Kg

Contentores de 1000 Kg

Embalagem fechada: conservar o produto num local seco, fresco e ventilado.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente, e conservar como indicado anteriormente.

RECOMENDAÇÕES PARA O USO DAS GELATINAS

Para determinar a dose óptima e evitar fenómenos de sobre-colagem, recomenda-se a realização, em laboratório, de ensaios de colagem prévios, com doses graduais de gelatina, só ou combinada com outros clarificantes.

Para conseguir a máxima eficácia de clarificação, recomenda-se incorporar os clarificantes no vinho a tratar de maneira gradual ou contínua, através de um tubo de Venturi ou de uma bomba doseadora, incorporando em pelo menos metade do volume a tratar.

Os produtos estão de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resolução Oeno 13/2003)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.