



# HYDROCLAR 30

## 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 destanzante, 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 destanzante, 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 SO<sub>2</sub>)

### 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.

### PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	HYDROCLAR 30	HYDROCLAR 45
Cheiro	Débil, a SO <sub>2</sub>	Débil, a SO <sub>2</sub>
Turbidez (NTU)	< 5	< 5
Conteúdo em SO <sub>2</sub> (%)	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.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência actuais, mas não dispensam o utilizador de adoptar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.