








CLARIFICANTES

# ATOCLAR M

Gelatina en polvo soluble en frío.

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Gelatina alimentaria micronizada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Atoclar M es una gelatina en polvo, blanca, inodora, insípida y soluble en frío. Gracias a su elevado grado de hidrólisis desempeña un importante efecto destanzante, suavizando así, los vinos tintos muy astringentes y vinos prensa.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eliminación de la astringencia marcada en vinos jóvenes.</li> <li>▪ Clarificación de mostos obtenidos por prensado o por maceración.</li> <li>▪ Clarificación de vinos de prensa.</li> <li>▪ Flotación de mostos blancos.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mostos: 5 -15 g/100 L</li> <li>▪ Vino blanco: 2 - 10 g/100 L</li> <li>▪ Vino tinto: 8 - 15 g/100 L</li> </ul>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Añadir lentamente Atoclar M en agua a temperatura ambiente, en una proporción 1:10, agitando constantemente. La solución obtenida debe ser utilizada inmediatamente, no se puede conservar. Para establecer la dosis óptima y evitar fenómenos de sobre-encolado, se recomienda realizar ensayos previos en laboratorio de clarificación con diferentes dosis de gelatina, ya bien sea sola o combinada con otros clarificantes. Para mejorar el efecto clarificante, agregar la gelatina al vino o mosto de forma gradual y homogénea durante un remontado, preferiblemente mediante tubo Venturi.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 20 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme a: Codex Oenologique International  Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.