








CLARIFICANTES

ATOCLAR M

Gelatina en polvo soluble en frío

	<p>COMPOSICIÓN Gelatina alimentaria micronizada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Atoclar M es una gelatina en polvo, pura, neutral y soluble en frío. Gracias a su elevado grado de hidrólisis desempeña un importante efecto destanzante, suavizando así, los vinos de prensa y vinos tintos muy astringentes.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Clarificación de mostos obtenidos por prensado o por maceración. Clarificación de vinos de prensa. Eliminación de la astringencia marcada de los vinos jóvenes.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Mostos: 5 - 15 g/100 L Vino blanco: 2 - 4 g/100 L Vino tinto: 8 - 15 g/100 L
	<p>MODO DE EMPLEO Añadir lentamente Atoclar M en agua a temperatura ambiente, en una proporción de 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 previamente en laboratorio, ensayos de clarificación con diferentes dosis de gelatina, ya bien sea sola o combinada con otros clarificantes.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme a: Codex Oenologique International Reg. (CE) 853/2009 Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 7 de diciembre de 2019)</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.