



Agentes Clarificantes

GOLDENCLAR

Código Ficha: Goldenclar/es

Revisión: n°2 Diciembre 2009

Pag. 1/1

GELATINA ALIMENTARIA EN LÁMINAS

COMPOSICIÓN

Gelatina en láminas

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: gelatina alimentaria en lámina "oro", de gran pureza y de elevada calidad. GOLDENCLAR es una gelatina soluble en agua caliente, constituida por cadenas proteicas de elevado peso molecular y dotada de una elevada carga superficial. Gracias a sus características químico-físicas, presenta una óptima capacidad limpiadora y una buena eficacia en la estabilización coloidal de los vinos.

En los vinos tintos actúa atenuando la sequedad y la sensación astringente general, sin modificar el equilibrio gustativo y respetando su estructura. Se recomienda por tanto para el tratamiento de los vinos tintos de crianza media-larga y que ya están bien equilibrados.

En los vinos blancos se puede utilizar, asociada con Pluxcompact, Sil Floc o Tanenol Clar, para mejorar la limpieza olfativa, la limpidez y la filtrabilidad. En particular, está indicada para la clarificación de los vinos blancos con estructura y con crianza en madera.

GOLDENCLAR puede ser utilizada como alternativa "*libre de alérgenos*" a la albúmina de huevo: en efecto las características aplicativas son muy parecidas, pero al no ser considerada un producto alérgeno GOLDENCLAR no está sujeto a la obligación de etiquetado según la Directiva 2007/68/CE.

APLICACIONES

Clarificación de vinos blancos y tintos de calidad, en los que se quiere respetar el equilibrio organoléptico y la estructura:

- Vinos tintos de crianza
- Vinos blancos criados en madera y con estructura
- Vinos de licor
- Estabilización coloidal

DOSIS

Vino tinto de crianza: 6-10 g/hL

Vino tinto de media crianza: 8-15 g/hL

Vino blanco y vino licoroso: 2-5 g/hL

Para evitar fenómenos de sobre-encolado, se recomienda efectuar previamente en laboratorio ensayos de clarificación con dosis decrecientes de GOLDENCLAR, combinado con otros clarificantes.

MODO DE EMPLEO

Hidratar las láminas en agua caliente a 40 °C en proporción 1:20. Agitar asegurándose de que la gelatina se haya diluido bien. Añadir la solución a la masa a tratar mediante Tubo Venturi o bomba dosificadora.

Atención: la solución de Goldenclar así preparada gelifica a temperaturas inferiores a los 20 °C, por tanto se recomienda mantenerla caliente antes de usarla. La solución no hay que conservarla y debe ser utilizada inmediatamente.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Caja de 1 kg.

Confección cerrada: conservar el producto en un lugar seco, fresco y ventilado.

Confección abierta: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.

Producto conforme a las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Producto para el uso enológico, según lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.