



GOLDENCLAR INSTANT®

GELATINA PURISIMA Y PREATIVADA

COMPOSICIÓN

Gelatina de alto peso molecular purísima y preactivada

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: gelatina alimenticia microgranulada, purísima, elevada calidad.

Goldenclar INSTANT es una gelatina de elevado peso molecular sometida a un tratamiento de activación durante la producción que incrementa suya de por sí elevada densidad de carga superficial, sin la necesidad de prehidratación en agua caliente.

Goldenclar INSTANT tiene una muy buena capacidad clarificante y es muy eficaz para la estabilización coloidal de los vinos.

En los vinos tintos reduce la sequedad y la sensación astringente general, sin cambiar el equilibrio y respetando su estructura. Por consiguiente, se recomienda en el tratamiento de los vinos tintos a media y larga crianza y ya bien equilibrados.

En los vinos blancos, en combinación con Pluxcompact, Sil Flocc o Tan Clar, mejora la limpieza olfativa, la claridad y la filtrabilidad. En particular, se recomienda en la clarificación de vinos blancos estructurados y afinados en madera.

Goldenclar INSTANT se puede utilizar como una alternativa "allergen free" al albúmina de huevo: las aplicaciones son muy similares, pero no se considera un producto alergénico y por esto Goldenclar INSTANT no está sujeto a los requisitos de etiquetado como previsto por la Directiva 2007/68 /CE

APLICACIONES

Goldenclar INSTANT es un clarificante para vinos blancos y tintos estructurados, que se pretenda respetar el equilibrio organoléptico y la estructura. También para clarificaciones de vinos en los que únicamente pretendamos eliminar los coloides inestables.

- Clarificación de vinos blancos y rosados estructurados.
- Vinos tintos jóvenes y media crianza estructurados.
- Clarificación de afinamiento de vinos de crianza.
- Clarificaciones de afinamiento en vinos que sólo se pretenda eliminar los coloides inestables respetando la integridad del vino.

DOSIS

- Vinos blancos o licorosos de 2 a 8 g/hl
- Vinos tintos de media y larga Crianza de 4 a 12 g/hl

Goldenclar INSTANT no suele producir sobreencolado a las dosis medias indicadas, aún así recomendamos la realización previa de ensayos en laboratorio con dosis crecientes combinado con otros clarificantes, si es el caso.

MODO DE EMPLEO

Dispersar Goldenclar INSTANT en agua fría ($\geq 15^{\circ}\text{C}$) 1:20 (Aun no sea necesario, el agua caliente se incrementa la actividad y el tiempo de fluidificación), homogeneizar. La solución conseguida no se puede conservar y hay que incorporarla al vino con tubo Venturi o bomba dosificadora durante un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje: bolsa de 15 kg.

Conservación cerrada: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Conservación abierta: ciérrase con cuidado y consérvese tal como se ha indicado arriba.

Producto conforme a las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Producto para el uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009