





CLARIFICANTES

HYDROCLAR 45

Gelatina líquida

	<p>COMPOSICIÓN Solución al 45% de gelatina de grado alimentario estabilizada con anhídrido sulfuroso.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Hydroclar 45 es una gelatina extremadamente hidrolizada con una baja densidad de carga. Es muy eficaz en la eliminación de taninos. Su principal aplicación es el tratamiento de mostos y vinos con alto contenido en polifenoles provenientes de prensados fuertes y maceraciones largas. Cuando se utiliza para la clarificación de mostos blancos y vinos producidos a partir de uvas maceradas, uvas naturalmente ricas en polifenoles o de las últimas fracciones del prensado, reduce el contenido de polifenoles y la sensibilidad a la oxidación y mejora la claridad. En vinos tintos de prensa, reduce la astringencia y dona equilibrio en boca. En vinos tintos y rosados jóvenes, reduce las sensaciones de sequedad y astringencia iniciales.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En combinación con Sil Flocc, EnartisTan Clar, Pluxbenton N, Bentolit Super y/o Pluxcompact para la clarificación (y flotación) de mosto y vino blanco de prensa o mosto y vino blanco rico en polifenoles. ▪ Clarificación de vinos tintos de prensa para mejorar la claridad y filtrabilidad y para reducir la astringencia. ▪ Clarificación de vinos tintos y rosados jóvenes para reducir la astringencia inicial.
	<p>DOSIS Mosto: 10 - 25 mL/hL Vino blanco: 7 - 15 mL/hL Vino tinto: 10 - 40 mL/hL 10 mL/hL de Hydroclar 45 proporciona menos de 1 mg/L de SO₂.</p>
	<p>INSTRUCCIONES DE USO Añadir HYDROCLAR 45 directamente al vino o mosto. Para potenciar el efecto clarificante, añadir la gelatina al vino a tratar de forma gradual y uniforme, preferiblemente con un tubo Venturi o una bomba dosificadora, hasta al menos la mitad del volumen total. Para identificar la dosis óptima y evitar un exceso de clarificación, realizar ensayos preliminares de clarificación en el laboratorio incrementando la dosis de gelatina, sola o combinada con otros agentes clarificantes.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg, 1.000 kg Envase cerrado: consérvese protegido de la luz en un lugar fresco, seco y bien ventilado a una temperatura superior a 10 °C. Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese como arriba indicado.</p>
	<p>CONFORMIDAD El producto cumple con las siguientes especificaciones: Codex Enológico Internacional Producto autorizado para la vinificación de conformidad con: Reg. (UE) N. 934/2019 y sus sucesivas modificaciones</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.