



# HYDROCLAR

## HYDROCLAR - gelatina líquida

### COMPOSICIÓN

Gelatina alimentaria pura en solución al 30 o al 45%, según el grado de hidrólisis.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución límpida de color amarillo-ambar, estabilizada microbiológicamente con anhídrido sulfuroso.

El proceso industrial Enartis de procesamiento y purificación permite conseguir gelatinas con un grado de hidrólisis controlado. **HYDROCLAR 30**, por ejemplo, resulta mediatamente hidrolizada y con una buena densidad de carga y por eso tiene una buena capacidad clarificante y destanzante. Por otra parte **HYDROCLAR 45**, presenta un alto grado de hidrólisis y densidad de carga baja y por lo tanto es eficaz sobretodo como destanzante.

### APLICACIONES

**HYDROCLAR 30** está indicada para la flotación de mostos en método discontinuo (flotación en el mismo depósito).

**HYDROCLAR 30** gran efecto clarificante en estático de vinos y mostos. Puede ser combinado con SIL FLOC, TAN CLAR, PLUXBENTON N, BENTOLIT SUPER o PLUXCOMPACT.

**HYDROCLAR 30** es una excelente gelatina también para vinos tintos, donde desempeña una clarificación rápida y completa, acompañada por una buena acción destanzante, proporcionando una importante mejora de las características gustativas del vino.

**HYDROCLAR 45** es adecuada para el tratamiento de vinos de prensa o muy tánicos, además de los vinos y mostos normales, en los que desempeña una importante acción destanzante, junto a una discreta acción clarificante.

La aportación de SO<sub>2</sub> es insignificante (10 mL/hL de **HYDROCLAR** aportan menos de 1 mg/L de SO<sub>2</sub>).

### DOSIS

<b>HYDROCLAR 30</b>	<b>HYDROCLAR 45</b>
15 - 40 mL/100L en mosto	10 - 25 mL/100L en mosto
10 - 20 mL/100L en vino blanco	7 - 15 mL/100L en vino blanco
30 - 60 mL/100L en vino tinto	20 - 40 mL/100L en vino tinto

### MODO DE EMPLEO

Añadir directamente al mosto o al vino. Para conseguir la máxima eficacia de clarificación, se recomienda incorporar los clarificantes al vino por tratar de manera gradual o continua, mediante un tubo Venturi o una bomba dosificadora, incorporándolos a por lo menos la mitad de la masa total.

Para establecer la dosis óptima y evitar fenómenos de sobre-encolado, se recomienda efectuar previamente en laboratorio ensayos de clarificación con dosis graduadas y decrecientes de gelatina, sólo o combinada con otros clarificantes.

### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Producto:	<b>HYDROCLAR 30</b>	<b>HYDROCLAR 45</b>
Olor	débil a SO <sub>2</sub>	débil a SO <sub>2</sub>
Turbidez (NTU)	< 40	< 50
Temp. de gelificación (°C)	< 10	< 10

Los valores se han calculado con métodos Oficiales o bien con métodos desarrollados por Enartis.



*Agentes Clarificantes*

# HYDROCLAR

Código Ficha: Hydroclar/es

Revisión: n°4 Abril 2017

Pag. 2/2

## ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Garrafas de 25 kg

Contenedor de 1000 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

El producto cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009