



ATOCLAR M – PULVICLAR S

ATOCLAR M - gelatina en polvo soluble en frío

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Gelatina alimentaria micronizada, purísima, inodora, insabora, no contiene ninguna sustancia conservante. Por su elevado grado de hidrólisis es soluble en agua fría.

APLICACIONES

ATOCLAR M desempeña un importante efecto destanzante. Está, por consiguiente, indicada para suavizar vinos prensados y vinos tintos ricos en taninos astringentes, conseguidos por prensados enérgicos.

DOSIS

2 - 4 g/hL en vino blanco.

8 - 15 g/hL en vino tinto.

MODO DE EMPLEO

Dispérsese lentamente **ATOCLAR M** en agua a temperatura ambiente, en una proporción de 1:10, agitando constantemente. La solución conseguida no se puede conservar y hay que utilizarla inmediatamente.

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, sola o combinada con otros clarificantes.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 20 kg

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

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

PULVICLAR S - gelatina granular soluble en caliente

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Gelatina granular alimentaria en gránulos de oro, purísima; gránulos inodoros, insaboros; no contiene ninguna sustancia conservante. Soluble en agua caliente, **PULVICLAR S** se caracteriza por su bajo grado de hidrólisis y la elevada densidad de carga.

APLICACIONES

PULVICLAR S desempeña una excelente acción clarificante y estabilizante. Está indicada para la clarificación de mostos y vinos blancos combinada con SIL FLOC, PLUXBENTON N, BENTOLIT SUPER y TANENOL CLAR.

Además, en los vinos de calidad permite optimizar el equilibrio polifenólico, eliminando los taninos astringentes sin perjudicar el cuerpo.

DOSIS

4 - 10 g/hl en mosto y vino blanco.

8 - 15 g/hl en vino tinto.

MODO DE EMPLEO

Dispérsese lentamente **PULVICLAR S** en agua caliente a 40 - 45°C, en una proporción de 1:20, agitando constantemente. La solución conseguida no se puede conservar y hay que utilizarla inmediatamente.

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, sola o combinada con otros clarificantes.



ATOCLAR M – PULVICLAR S

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Saco de 20 kg

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

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

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LAS GELATINAS EN POLVO

		PULVICLAR S	ATOCLAR M
Sol. 20%	aspecto	límpido o ligeram. opalescente	límpido o ligeram. opalescente
	turbidez (NTU)	< 40	< 40
	color	amarillo-anaranjado	amarillo-anaranjado
	olor a 40°C	característico	característico

El producto cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Reg. (CE) 853/2004

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

Reg. (CE) N. 606/2009