



GOLDENCLAR

GELATINA ALIMENTARE IN LAMINE

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare in lamine

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: gelatina alimentare in lamine "oro", purissima, di elevata qualità. GOLDENCLAR è una gelatina solubile in acqua calda, costituita da catene proteiche ad alto peso molecolare e dotata di un'elevata carica superficiale. Grazie alle sue caratteristiche chimico-fisiche, presenta un'ottima capacità illimpidente e una buona efficacia per la stabilizzazione colloidale dei vini.

Nei vini rossi agisce attenuando la secchezza e la sensazione astringente complessiva, senza modificarne l'equilibrio gustativo e rispettandone la struttura. E' raccomandata quindi nel trattamento di vini rossi di medio-lungo affinamento e comunque già ben equilibrati.

Nei vini bianchi può essere impiegata, in abbinamento a Pluxcompact, Sil Floc o Enartis Tan Clar, per migliorare la pulizia olfattiva, la limpidezza e la filtrabilità. In particolare, è indicata nella chiarifica di vini bianchi di struttura e affinati in legno.

GOLDENCLAR può essere utilizzata come alternativa "allergen free" all'albumina d'uovo: le caratteristiche applicative infatti, sono molto simili ma non essendo considerata un prodotto allergenico, GOLDENCLAR non è soggetta all'obbligo di etichettatura come previsto dalla Direttiva 2007/68/CE.

APPLICAZIONI

Chiarifica di vini bianchi e rossi di qualità, di cui si vuole rispettare equilibrio organolettico e struttura:

- Vini rossi d'affinamento
- Vini bianchi affinati in legno e di struttura
- Vini liquorosi
- Stabilizzazione colloidale

DOSI

Vini rossi di medio-lungo affinamento: 6-15 g/hl

Vini bianchi e vini liquorosi: 2-5 g /hl

È consigliabile, per evitare fenomeni di surcollaggio, eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarifica con dosi scalari, in associazione con altri chiarificanti.

MODALITA' D'USO

Idratare le lamine in acqua calda a 40°C in rapporto 1:20. Agitare assicurandosi che la gelatina sia ben disciolta. Aggiungere la soluzione alla massa da trattare mediante Tubo Venturi o pompa dosatrice.

Attenzione: la soluzione di Goldenclar così preparata gelifica a temperature inferiori ai 20°C, si raccomanda quindi di mantenerla al caldo prima del suo utilizzo. La soluzione non è conservabile e va usata subito.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Scatola da kg 1

Confezione chiusa: conservare in luogo asciutto fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009