



CHIARIFICANTI

GOLDENCLAR

Gelatina alimentare in lamine



COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare. Contiene anidride solforosa > 10 mg/kg.

CARATTERISTICHE GENERALI

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. È 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 EnartisTan 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 regolamentazione UE.

APPLICAZIONI





- Vini rossi di medio-lungo affinamento
- Vini bianchi strutturati e affinati in legno
- Vini liquorosi
- Stabilizzazione colloidale

DOSI



Vini rossi di medio-lungo affinamento: 4-15 g/hL

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

Per determinare la dose di Goldenclar e la corretta combinazione con altri chiarificanti, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio.



MODALITÀ D'USO

Solubilizzare in 20 parti di acqua a 40°C. Mescolare 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

1 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dalrispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis Via San Cassiano 99 28069 San Martino, Trecate NO, Italia Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347 vino@enartis it





CONFORMITÀ



Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.