



GOLDENCLAR INSTANT

GELATINA ALIMENTARE AD ELEVATO PESO MOLECOLARE SOLUBILE A FREDDO

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare pre-idratata ad alto peso molecolare.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: gelatina alimentare microgranulata, purissima, di elevata qualità.

GOLDENCLAR INSTANT ad elevato peso molecolare la cui peculiarità consiste nel trattamento di attivazione a cui sottostà in fase di produzione che ne incrementa la sua già elevata carica superficiale e rende superflua la reidratazione in acqua calda.

GOLDENCLAR INSTANT è dotata di un'ottima capacità illimpidente e una buona efficacia per la stabilizzazione colloidale dei vini.

Nei vini rossi attenua 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, in abbinamento a Pluxcompact, Sil Floc o Tan Clar, migliora la pulizia olfattiva, la limpidezza e la filtrabilità. In particolare, è indicata nella chiarifica di vini bianchi di struttura e affinati in legno.

GOLDENCLAR INSTANT 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 INSTANT non è soggetta all'obbligo di etichettatura come previsto dalla Direttiva 2007/68/CE.

APPLICAZIONI

GOLDENCLAR INSTANT è indicata nella chiarifica di vini bianchi e rossi strutturati, di cui si vuole rispettare equilibrio organolettico e struttura. E' raccomandata anche quando l'unico scopo della chiarifica è eliminare i colloidali instabili:

- Vini rossi d'affinamento.
- Vini bianchi e rosati strutturati.
- Vini liquorosi.
- Chiarifica per raggiungere la stabilità colloidale rispettando l'integrità del vino.

DOSI

Vini bianchi e liquorosi: 2-8 g/hl

Vini rossi di medio-lungo affinamento: 4-12 g/hl

GOLDENCLAR INSTANT normalmente non dà luogo a fenomeni di surcollaggio alle dosi raccomandate, tutta via si consiglia di eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarifica con dosi scalari, in associazione con altri chiarificanti.

MODALITA' D'USO

Idratare in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:20 (l'uso di acqua calda non è necessario, tuttavia aumenta l'attività e la fluidità della gelatina). Mescolare bene evitando la formazione di grumi. Aggiungere in modo uniforme al vino durante un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi. La soluzione così preparata non è conservabile e va impiegata subito.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da kg 15

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

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.