Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

CHIARIFICANTI

GOLDENCLAR INSTANT

Gelatina alimentare ad elevato peso molecolare solubile a freddo

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare pre-idratata ad alto peso molecolare, E220 anidride solforsa.

CARATTERISTICHE GENERALI

Goldenclar Instant è una gelatina 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. È 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 EnartisTan 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.

Per le sue caratteristiche applicative Goldenclar Instant può essere usata come alternativa priva di allergeni all'albumina d'uovo.

APPLICAZIONI

Chiarifica di vini bianchi, rossi, rosati e vini liquorosi per

- Illimpidire senza modificare equilibrio organolettico e struttura.
- Ridurre la sensazione di astringenza.
- Migliorare la stabilità colloidale.

DOSI

Vini bianchi, rosati e vini liquorosi: 2-8 g/hL

Vini rossi: 4-12 g/hL

MODALITÀ D'USO

Solubilizzare in 20 parti di acqua a temperatura ambiente (> 15°C). L'uso di acqua calda non è necessario ma aumenta l'attività e la fluidità della gelatina. Mescolare assicurandosi che la gelatina sia ben sciolta. Aggiungere in modo uniforme al vino durante un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. La soluzione così preparata non è conservabile e va impiegata subito.

Per individuare il dosaggio ottimale e per evitare fenomeni di surcollaggio, si consiglia di eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarifica con dosi scalari di gelatina, da sola o in associazione con altri chiarificanti.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 kg - 15 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

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

www.enartis.com

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

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

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

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

www.enartis.com

Revisione: n°1 Novembre 2021