



# **HYDROCLAR 30**

## **GELATINA LIQUIDE AD IDROLISI CONTROLLATA**

### COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare pura in soluzione acquosa al 30%, stabilizzata con anidride solforosa.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida di colore giallo ambrato, con odore d'anidride solforosa.

HYDROCLAR 30 è una gelatina mediamente idrolizzata e con una buona densità di carica, dotata di buona capacità sia chiarificante che detannizzante. Può essere usata durante tutto il processo di vinificazione, dalla chiarifica dei mosti fino alla chiarifica di rifinitura del vino.

Nei mosti, migliora l'illimpidimento ed elimina la frazione polifenolica estratta durante la pressatura.

Nei vini bianchi, rossi e rosati, migliora l'illimpidimento, la filtrabilità e la pulizia olfattiva.

Nei vini rossi e rosati attenua le sensazioni di secchezza e di astringenza percepita a medio-fine palato.

### APPLICAZIONI

- Chiarifica statica e flottazione dei mosti
- Chiarifica di vini bianchi e rosati, in associazione a SIL FLOC, ENARTIS TAN CLAR, PLUXBENTON N, BENTOLIT SUPER o PLUXCOMPACT.
- Chiarifica dei vini rossi per illimpidire, migliorare la filtrabilità e per attenuare l'astringenza.

### DOSI

15 - 40 mL/hL su mosto

10 - 20 mL/hL su vino bianco

30 - 60 mL/hL su vino rosso

10 ml/hL di HYDROCLAR 30 apportano meno di 1 mg/L di SO<sub>2</sub>.

### MODALITA' D'USO

Aggiungere HYDROCLAR 30 direttamente al vino o al mosto. Per la massima efficacia della chiarifica, si consiglia di procedere all'introduzione nel liquido da trattare in modo graduale e continuo, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice, dosando HYDROCLAR 30 su almeno metà del volume totale.

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 - 25 kg - 1000 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole in luogo fresco, asciutto e ventilato, a temperatura superiore a 10°C.

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