Inspiring innovation.

**SCHEDA TECNICA**

**CHIARIFICANTI**

# HYDROCLAR 30

Gelatina liquida a idrolisi controllata.

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

**CARATTERISTICHE GENERALI**
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, EnartisTan Clar, Pluxbenton N, Bentolit Super o Pluxcompact.
- Chiarifica dei vini rossi per illimpidire, migliorare la filtrabilità e per attenuare l'astringenza.

**DOSI**
- Mosto: 15-40 mL/hL
- Vino bianco: 10-20 mL/hL
- Vino rosso: 30-60 mL/hL

10 mL/hL di Hydroclar 30 apportano circa 1 mg/L di $SO_2$.

**MODALITÀ D'USO**
Addizionare 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**
20 kg

Confezione chiusa: conservare 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.

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

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

*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.*

**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 Agosto 2021