



HYDROCLAR 45

GELATINA LIQUIDA AD IDROLISI CONTROLLATA

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare pura in soluzione acquosa al 45%, stabilizzata con anidride solforosa.

CARATTERISTICHE GENERALI

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

HYDROCLAR 45 è una gelatina molto idrolizzata e con una bassa densità di carica, dotata di un'elevata capacità detannizzante. Può essere usata durante tutto il processo di vinificazione, dalla chiarifica dei mosti fino alla chiarifica di rifinitura del vino. Trova la sua principale applicazione nel trattamento di mosti e vini con elevato contenuto polifenolico, ottenuti da pressature e macerazioni spinte.

Nei mosti e vini bianchi ottenuti da uve macerate, naturalmente ricche in polifenoli o provenienti dalle ultime fasi di pressatura, riduce il contenuto polifenolico, migliora la resistenza all'ossidazione e aiuta l'illimpidimento.

Nei vini rossi pressati, riduce l'astringenza e riequilibra il palato

Nei vini rossi giovani e rosati, diminuisce la sensazione astringente, soprattutto quella percepita ad inizio palato.

APPLICAZIONI

- Chiarifica (statica e flottazione) dei mosti e vini bianchi ottenuti da pressature spinte o ricchi in sostanze polifenoliche, in associazione a SIL FLOC, ENARTIS TAN CLAR, PLUXBENTON N, BENTOLIT SUPER o PLUXCOMPACT.
- Chiarifica di vini rossi ottenuti da pressature spinte e torchiati, per migliorare l'illimpidimento, filtrabilità e per diminuire la sensazione di astringenza.
- Chiarifica di vini rosati e rossi giovani, per diminuire l'astringenza ad inizio palato

DOSI

15 - 25 mL/hL su mosto

7 - 15 mL/hL su vino bianco

20 - 40 mL/hL su vino rosso

10 ml/hL di HYDROCLAR 45 apportano meno di 1 mg/L di SO₂.

MODALITA' D'USO

Addizionare HYDROCLAR 45 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 45 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

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