Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

CHIARIFICANTI

HYDROCLAR 45

Gelatina liquida a idrolisi controllata.

COMPOSIZIONE

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

CARATTERISTICHE GENERALI

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

- Sfecciatura statica e flottazione di mosti e chiarifica di vini bianchi ottenuti da pressature spinte o ricchi in sostanze polifenoliche, in associazione a Sil Floc, EnartisTan Clar, Pluxbenton N, Bentolit Super o Pluxcompact.
- Chiarifica di vini rossi ottenuti da pressature spinte e torchiati, per migliorare illimpidimento, filtrabilità e per diminuire la sensazione di astringenza.
- Chiarifica di vini rosati e rossi giovani, per diminuire l'astringenza ad inizio palato.

DOSI

- Mosto: 10-25 mL/hL
- Vino bianco: 7-15 mL/hL
- Vino rosso: 10-40 mL/hL

10 ml/hL di Hydroclar 45 apportano meno di 1 mg/L di SO_2.

MODALITÀ 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

20 kg - 1000 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