



Chiarificanti

PULVICLAR S

Codice Scheda: PulviclarS/it

Revisione: n°0 Agosto 2016

Pag. 1/1

GELATINA ALIMENTARE GRANULATA SOLUBILE A CALDO

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare semolata, ad elevato grado di purezza.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli color oro, inodore e insapore. Non contiene alcuna sostanza conservante.

Solubile in acqua calda, PULVICLAR S si caratterizza per il basso grado di idrolisi e l'elevata densità di carica. Per queste sue caratteristiche, è dotata di un'ottima azione chiarificante che la rende indicata per la chiarifica di mosti e vini bianchi e rosati in combinazione con SIL FLOC, PLUXBENTON N, BENTOLIT SUPER, PLUXCOMPACT e ENARTIS TAN CLAR.

Nei vini rossi, svolge un'azione detannizzante di ritocco, attenuando la sensazione tannica complessiva senza spogliare il corpo. E' pertanto indicata nel trattamento di vini rossi di medio-lungo invecchiamento e comunque già ben equilibrati. Può essere usata come alternativa senza allergeni dell'ovoalbumina.

APPLICAZIONI

- Chiarifica di mosti e vini bianchi, vini rosati, in combinazione con bentonite, sol di silice o tannino
- Chiarifica dei vini rossi
- Ammorbidimento dei vini rossi di medio-lungo invecchiamento o comunque dove si desidera una diminuzione della sensazione astringente complessiva.

DOSI

4 - 10 g/hl su mosto.

2 - 5 g/hl nei vini bianchi e rosati

6 - 15 g/hl nei vini rossi.

MODALITÀ D'USO

Disperdere lentamente PULVICLAR S in acqua calda a 40 - 45°C, in rapporto di 1:20, sotto agitazione continua. La soluzione così ottenuta non è conservabile e va utilizzata 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.

Per la massima efficacia della chiarificazione, si consiglia di procedere all'introduzione dei chiarificanti nel vino da trattare in modo graduale e continuo, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice, dosandoli su almeno metà della massa totale.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Sacco da 20 kg

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

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

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.