



# **ATOCLAR M**

## **GELATINA EM PÓ SOLÚVEL A FRIO**

### COMPOSIÇÃO

Gelatina alimentar atomizada, puríssima

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó branco, inodoro, sem sabor, sem conservantes.

Completamente solúvel em água fria.

### APLICAÇÕES

**ATOCLAR M** apresenta um elevado efeito destanizante. É, por tanto, recomendada para suavizar os vinhos de prensa e vinhos tintos novos com excessiva adstringência na entrada de boca.

### DOSES

Vinhos brancos: 2 – 4 g/hL

Vinhos tintos: 8 – 15 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar lentamente **ATOCLAR M** em água à temperatura ambiente, numa proporção de 1:10, agitando constantemente. A solução resultante deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

De modo a alcançar a dosagem ideal e a evitar problemas de sobrecolagem, é aconselhável efetuar ensaios de clarificação preliminares em laboratório com doses crescentes de gelatina, sozinha ou com outros clarificantes.

Para obter a máxima eficácia, a adição da gelatina deve ser feita gradual e uniformemente ao vinho a tratar, recorrendo a um tubo Venturi ou uma bomba doseadora, sobre pelo menos metade do volume total a tratar.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 20 kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

### PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	<b>ATOCLAR M</b> – solução a 20%
Aspeto	Límpido ou ligeiramente opalescente
Turbidez (NTU)	< 40
Cor	Amarelo-alaranjado
Odor a 40 °C	Característico
pH	4-7

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009