



GOLDENCLAR INSTANT

GELATINA ALIMENTAR DE ELEVADO PESO MOLECULAR SOLÚVEL A FRIO

COMPOSIÇÃO

Gelatina alimentar pré-hidratada de elevado peso molecular.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: gelatina alimentar microgranulada, puríssima, de elevada qualidade.

GOLDENCLAR INSTANT é uma gelatina de elevado peso molecular e a sua singularidade consiste no processo de ativação ao qual foi previamente sujeita, aumentando a sua já elevada carga superficial e tornando possível a sua reidratação em água fria.

GOLDENCLAR INSTANT é dotada de uma ótima capacidade clarificante e uma boa eficácia para a estabilização coloidal do vinho.

Em *vinhos tintos* atenua a secura e a sensação de adstringência global, sem modificar o equilíbrio gustativo e respeitando a estrutura. É recomendada no tratamento do vinho tinto de médio-longo envelhecimento já bem equilibrado.

Em *vinhos brancos*, associada a Pluxcompact, Sil Floc ou Enartis Tan Clar, melhora a limpeza olfativa, a clarificação e a filtrabilidade. É especialmente recomendada na clarificação de vinhos brancos estruturados e estagiados em madeira.

GOLDENCLAR INSTANT pode ser utilizada como alternativa "allergen free" à albumina de ovo: de facto, as características de aplicação são muito similares mas, não sendo considerado um produto alergénico, **GOLDENCLAR INSTANT** não está sujeita à obrigatoriedade de menção no rótulo, como previsto na Diretiva 2007/68/CE.

APLICAÇÕES

GOLDENCLAR INSTANT está indicada na clarificação de vinhos brancos e rosados estruturados, onde se procura respeitar o equilíbrio organolético e estrutural. É, igualmente, recomendada quando o único objetivo da clarificação é eliminar os colóides instáveis:

- Vinhos tintos de estágio
- Vinhos brancos e rosados estruturados
- Vinhos licorosos
- Clarificação em que se pretende estabilidade coloidal respeitando a integridade do vinho

DOSES

Vinhos brancos e licorosos: 2 – 8 g/hL

Vinhos tintos de médio-longo envelhecimento: 4 – 12 g/hL

GOLDENCLAR INSTANT, normalmente, não dá origem a fenómenos de sobrecolagem nas doses recomendadas. No entanto, aconselha-se realizar em laboratório, ensaios de clarificação com várias doses, em associação com outros clarificantes.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a **GOLDENCLAR INSTANT** na razão de 1:20 em água à temperatura ambiente (apesar de o uso de água quente não ser necessário, a sua utilização aumenta a fluidez e a atividade da gelatina). Misturar bem evitando a formação de grumos. Adicionar de forma uniforme ao vinho durante uma remontagem, preferivelmente mediante um tubo *Venturi*. A solução assim que preparada deve ser logo utilizada.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 15 Kg

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

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

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

O produto aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.