








AGENTES CLARIFICANTES

HYDROCLAR 45

Gelatina líquida de hidrólise controlada.

| | |
|---|---|
|  | COMPOSIÇÃO Gelatina de grau alimentar em solução aquosa a 45%, estabilizada com dióxido de enxofre. |
|  | CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: solução límpida de cor amarelo-âmbar, com odor a dióxido de enxofre. Hydroclar 45 é uma gelatina com um grau de hidrólise elevado e baixa densidade de carga, dotada de uma boa capacidade para remover taninos. Pode ser utilizada durante todo o processo de vinificação, desde a clarificação do mosto até à clarificação dos vinhos antes do engarrafamento. A sua principal aplicação é o tratamento de mostos e vinhos com elevado teor em polifenóis, obtidos de prensagem e maceração intensas. Quando utilizada na clarificação de mosto e vinho branco obtidos de uvas de maceração, naturalmente ricos em polifenóis ou provenientes da última fase de prensagem, reduz polifenóis, melhora a resistência à oxidação e aumenta a limpidez. Nos vinhos tintos de prensas, reduz a adstringência e reequilibra o palato. Nos vinhos rosados e tintos jovens, diminui a sensação adstringente, nomeadamente na entrada de boca. |
|  | APLICAÇÕES <ul style="list-style-type: none">▪ Clarificação estática e flotação de mostos e clarificação de vinhos brancos obtidos de prensagens intensas ou ricos em polifenóis, em sinergia com Sil Floc, EnartisTan Clar, Pluxbenton N, Bentolit Super e Pluxcompact;▪ Clarificação de vinhos tintos de prensas, para melhorar a limpidez, a filtrabilidade e para diminuir a sensação de adstringência;▪ Clarificação de vinhos rosados e tintos jovens, para diminuir a adstringência na entrada de boca. |
|  | DOSES Mosto: 10 – 25 mL/hL Vinho branco: 7 – 15 mL/hL Vinho tinto: 20 – 40 mL/hL 10 mL/hL de Hydroclar 45 produz menos de 1 mg/L de SO ₂ . |
|  | INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Adicionar Hydroclar 45 diretamente ao vinho ou mosto. De modo a obter a máxima eficácia de clarificação, a gelatina deve ser adicionada de modo gradual e uniforme ao vinho, usando um tubo de Venturi ou uma bomba doseadora, em pelo menos metade do volume a tratar. Para determinar a dose ideal e evitar sobrecolagem, é aconselhável efetuar ensaios preliminares de clarificação em laboratório com doses crescentes de gelatina, sozinha ou com outros clarificantes. |
|  | EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 5 Kg - 20 Kg Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado, e ao abrigo da luz, a uma temperatura superior a 10 °C. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. |

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.

| | |
|---|---|
| | |
|  | <p>LEGISLAÇÃO <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Œnologique International</p> <p><u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019</p> |

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.
