

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	21/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

HGEL 30

Gelatina idrolizzata liquida con grado di idrolisi medio

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Hgel 30 è composto da gelatina pura ad uso alimentare di origine suina in soluzione al 30%. Presenta un pH acido, compreso tra 3.5 e 5.5 e contiene 0.5% di anidride solforosa. Viene utilizzata nell'industria alimentare di bevande, il prodotto, infatti, viene utilizzato per il trattamento di mosti, vini e succhi di frutta ottenuti da pressature energetiche. Il prodotto Hgel 30 è stato selezionato per la sua forte azione detanninizzante per il trattamento di vini ottenuti da pressature energetiche. Viene utilizzato anche come un leggero illimpidente.

APPLICAZIONI

Impiegato come detanninizzante e illimpidente di mosti e vini. Hgel 30 si addice al trattamento di vini ottenuti da pressature energetiche, oltre che di vini e mosti correnti, nei quali esercita una forte azione detanninizzante, ed una discreta azione illimpidente.

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto Hgel 30 può essere aggiunto al mosto o al vino direttamente mescolando rapidamente al fine di amalgamare bene la gelatina con il mezzo. Si può diluire il prodotto in acqua in proporzione 1:1 e aggiungere alla massa da trattare facendo uso di un dispositivo di dosaggio come una pompa volumetrica o un tubo venturi. Ciò permette una maggiore e più efficace omogeneizzazione del prodotto nel mezzo. Hgel 30 è stabilizzata microbiologicamente grazie all'anidride solforosa in concentrazione dello 0.5%. L'aggiunta di 10 ml/hl di Hgel 30 determina un aumento del contenuto di SO₂ corrispondente a 0.5 mg/l.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per il trattamento di :

- Mosto: 15 – 50 ml/hl
- Vino bianco: 20 – 50 ml/hl
- Vino rosso: 40 – 60 ml/hl

E' consigliabile, per evitare fenomeni di surcollaggio, eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarificazione con dosi scalari di Hgel 30, da sola o in associazione con altri chiarificanti come il Sol di silice o le bentoniti che favoriscono la sedimentazione dei flocculi.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

40 % Gelatina animale, 59.5 % acqua, 0.5 % anidride solforosa.

Proteine	> 30 %
Lipidi	< 0.1%
Umidità residua	< 70%
Ceneri (sul peso secco)	< 2%
Anidride solforosa	0.5 ± 0.1%

CODICE PRODOTTO

0101AG.00084 KG 25
0101AG.00116 KG 1000

NOTE

Per uso esclusivamente professionale. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.