

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	26/01/17/DFD
Ultima Revisione	23/01/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hclar® Prodotti per la chiarifica	

## HGEL 40

### Gelatina idrolizzata liquida ad alto grado di idrolisi

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Hgel 40 è composto da gelatina pura ad uso alimentare in soluzione al 40%. 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 40 è stato selezionato per la sua forte azione detannizzante. Viene utilizzato anche come un leggero illimpidente.

#### APPLICAZIONI

Impiegato come detannizzante e illimpidente di mosti e vini. Hgel 40 si addice al trattamento di vini ottenuti da pressature energetiche, oltre che di vini e mosti correnti, nei quali esercita una forte azione detannizzante, ed una discreta azione illimpidente.

#### MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto Hgel 40 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 B40 è stabilizzata microbiologicamente grazie all'anidride solforosa in concentrazione dello 0.5%. L'aggiunta di 10 ml/hl di Hgel B40 determina un aumento del contenuto di SO<sub>2</sub> 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 40, 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	> 38 %
Lipidi	< 0.1%
Umidità residua	< 60%
Ceneri (sul peso secco)	< 2%
Anidride solforosa	0.5 ± 0.1%

#### CODICE PRODOTTO

0101AG.00079	KG 1000
0101AG.00085	KG 5
0101AG.00086	KG 25

#### NOTE

Per uso esclusivamente professionale. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, D.M. 231/2012 e sue modifiche successive. 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.