

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	22/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

HGEL AROM

Gelatina idrolizzata liquidi per vini aromatici

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Hgel Arom è costituito da purissima gelatina alimentare in fase liquida specifica per il collaggio e la chiarifica dei vini bianchi con elevato potenziale aromatico. La densità di carica superficiale elevata del prodotto Arom svolge sui tannini aggressivi ed astringenti un effetto chiarificante, armonizzando la struttura fenolica del vino, rendendo il prodotto finito più morbido e meno astringente. La sua formulazione è stata selezionata, in particolare, per valorizzare gli aromi, dato che agisce in modo specifico sulle sostanze colloidali che riducono l'intensità aromatica dei vini, esaltando il bouquet dei vini bianchi.

APPLICAZIONI

Il prodotto Hgel Arom viene impiegato nella chiarifica dei vini bianchi con elevato potere aromatico.

MODALITA' DI UTILIZZO

Diluire il Hgel Arom in acqua 1:2 e aggiungere la soluzione ottenuta alla massa da trattare facendo uso di un dispositivo di dosaggio come una pompa volumetrica o un tubo Venturi. Aggiungere direttamente sul mosto o sul vino, mescolando rapidamente al fine di amalgamare bene la gelatina con il mosto e/o il vino.

Hgel Arom è stabilizzata microbiologicamente dalla presenza di anidride solforosa nella concentrazione dello 0,4%. L'apporto di 10 mL/hL di Hgel Arom in vino determina un aumento del contenuto in SO₂ corrispondente a 0,5 mg/L.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per il trattamento di :

- Vino bianco: 30 – 60 ml/hl

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

Gelatina animale

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. Non disperdere nell'ambiente.