



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

# HYDROCLAR

## GÉLATINE LIQUIDE

Gélatine alimentaire pure en solution à 30 ou 45%, en fonction du degré d'hydrolyse.

**HYDROCLAR 30** est moyennement hydrolysée et possède une bonne densité de charge.

**HYDROCLAR 45** présente un degré élevé d'hydrolyse et une densité de charge inférieure.

## Applications Oenologiques

**HYDROCLAR 45** est indiquée pour le traitement de vins issus de pressurages énergiques et de vins et moûts courants, qu'elle contribue à assouplir et clarifier.

**HYDROCLAR 30** est indiquée pour la clarification statique ou la flottation des moûts et pour la clarification des vins blancs, en association avec SIL FLOC, TANENOL CLAR et GELBENTONITE Indiquée pour la flottation

**HYDROCLAR 30** est une excellente gélatine pour les vins rouges, sur lesquels elle produit une clarification rapide et complète parallèlement à une bonne détannisation, ce qui permet d'améliorer nettement les caractéristiques gustatives du vin. L'apport en SO<sub>2</sub> est négligeable (10 mL/hL d'HYDROCLAR donnent moins de 1 mg/L de SO<sub>2</sub>).

## Mise en oeuvre

Ajouter HYDROCLAR directement au vin au moyen d'un raccord de collage.

Pour déterminer le dosage optimal et éviter les phénomènes de surcollage, il est conseillé d'effectuer au préalable des essais de clarification en laboratoire en employant des doses progressives de gélatine, seule ou associée à d'autres clarifiants.

Pour une clarification d'une efficacité maximale, il est conseillé d'introduire les clarifiants de manière progressive et continue dans le vin à traiter au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse, et de les doser sur la moitié au moins de la masse totale.

## Dose d'emploi

HYDROCLAR 30	HYDROCLAR 45
15 - 40 mL/hL sur moût + flottation	10 - 25 mL/hL sur moût
10 - 20 mL/hL sur vin blanc	7 - 15 mL/hL sur vin blanc
30 - 60 mL/hL sur vin rouge	20 - 40 mL/hL sur vin rouge

## Conditionnement et conservation

Bouteilles de 1 kg jerricans de 25 kg citernes de 1 000 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.