

HYDROGEL

GELATINA LIQUIDA AL 30%

Le gelatine costituiscono un importante coadiuvante tecnologico indispensabile in enologia. La gelatina è una proteina di origine animale ottenuta dall'idrolisi parziale del collagene contenuto nelle ossa e nella pelle degli animali. Questo trattamento consente di ottenere un prodotto, la gelatina, solubile in acqua. Le caratteristiche di una gelatina dipendono da molteplici fattori: l'origine (bovina o suina), la natura dell'idrolisi del collagene (alcalina per le ossa e la pelle di bovini, acida per le cotenne di maiale), l'ordine di estrazione dei brodi di cottura (50, 95°C) delle varie frazioni di gelatina. A ciò si aggiunge il trattamento finale di idrolisi enzimatica che rende la gelatina cosiddetta "enologica" presente sul mercato sotto diverse forme: solida, in polvere o fogli sottili, oppure liquida. Al pH del vino assume carica elettrica positiva.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

HYDROGEL è una gelatina alimentare pura, parzialmente idrolizzata, in soluzione al 30%. L'attenta selezione e i rigorosi controlli della materia prima uniti al costante monitoraggio delle varie fasi produttive consente di ottenere un prodotto di eccellente qualità. **HYDROGEL** si trova in forma liquida e pertanto può essere aggiunta direttamente alla massa da trattare. **HYDROGEL** è in grado di allontanare, grazie alle sue caratteristiche chimiche, le sostanze tanniche dotate di maggior carattere astringente consentendo così un maggior ammorbidimento del vino trattato. Sono aggiunti, a scopo stabilizzante, 0,5% di anidride solforosa. Sono aggiunti, a scopo stabilizzante, 0,5% di anidride solforosa.

COMPOSIZIONE: gelatina liquida alimentare di tipo alcalino in soluzione al 30%. Il prodotto contiene 0,5 % di SO₂.

APPLICAZIONE: **HYDROGEL** trova impiego nella chiarifica dei mosti e dei vini.

DOSI:

Variano in funzione del vino da trattare (bianco, rosso, rosato) e del grado di chiarifica desiderato. Generalmente si aggirano tra 10 e 30 ml/Hl.

MODALITÀ D'USO:

HYDROGEL essendo una gelatina liquida è pronta all'uso. E' sufficiente aggiungere la dose prestabilita direttamente alla massa da trattare effettuando un rimontaggio. In caso di chiarifiche miste con silice (**Biogel V**, **Tecnosil**, **Kemisil**) e/o bentonite (**Microfarm**, **Bentofarm**, **Bentogel KV**, **Sferogel**, **Flobent LV**) questi dovranno essere aggiunti sempre prima di **HYDROGEL**. In particolare, l'uso di sol di silice è raccomandato per accelerare e migliorare il processo di chiarifica.

CONFEZIONE: canestri da 25 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto in luoghi freschi ed asciutti. Consumare entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE:

Aspetto fisico: liquido
Colore: giallo paglia
Odore: neutro - assenza di odori sgradevoli
Sapore: neutro

COMPOSIZIONE

Proteine:	> 28 %	Rame:	< 30 ppm
Lipidi:	> 0,1 %	Piombo:	< 5,0 ppm
Ceneri:	< 2,0%	Zinco:	< 50 ppm
Umidità:	< 70%	Ferro:	< 50 ppm
Idrossiprolina:	12,0 ± 0,1%	Mercurio:	< 0,15 ppm
Acqua ossigenata:	< 10 ppm	Cadmio:	< 0,5 ppm
Metalli pesanti totali:	< 40 ppm	Cromo:	< 10 ppm
Arsenico:	< 1,0 ppm		

CARATTERISTICHE FISICHE

pH (soluz. 1%):	4,5 – 5,5	Limpidezza:	< 20 NTU
Bloom (AOAC):	0	Punto isoelettrico:	4,5 – 5,8
Viscosità:	10 ± 0,5 cPs		

ANALISI MICROBIOLOGICA

CBT:	< 1000/g	Clostridium perfringens:	assente/g
Coliformi (30°C):	assenti/g	Lieviti e muffe:	< 100/g
Coliformi (44,5°C):	assenti/10g	Stafilococco aureus:	assente/g
Spore solfito riduttori:	< 10/g	Salmonella:	assente/25g

CONFORME REG. UE – PER USO ENOLOGICO

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO