



OENO-TECH
Yves Moren
Mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch



PULVICLAR S

ATOCLAR M – gélatine en poudre soluble à l'eau froide

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Gélatine alimentaire micronisée très pure, inodore, insipide, sans conservateurs. Grâce à son haut degré d'hydrolyse, elle est soluble à l'eau froide.

APPLICATIONS

ATOCLAR M a un fort pouvoir détannant. Elle est donc particulièrement indiquée pour assouplir les vins de presse et les vins rouges riches en tannins astringents obtenus par pressurage énergétique.

DOSE D'EMPLOI

2 - 4 g/hL sur vin blanc.
8 - 15 g/hL sur vin rouge.

MODE D'EMPLOI

Disperser lentement **ATOCLAR M** dans de l'eau à température ambiante (rapport 1:10) en agitant continuellement. La solution obtenue ne peut être conservée et doit être utilisée immédiatement.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 0,5 kg
Sac de 20 kg

PULVICLAR S – gélatine en poudre soluble à l'eau chaude

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Gélatine semoule alimentaire en poudre or, très pure ; poudre inodores, insipides, sans conservateurs. Soluble à l'eau chaude, **PULVICLAR S** se caractérise par son faible degré d'hydrolyse et par sa densité de charge élevée.

APPLICATIONS

PULVICLAR S possède une excellente action clarifiante et stabilisante. Elle est indiquée pour la clarification de moûts et vins blancs, en association avec SIL FLOC, PLUXBENTON, BENTOLIT SUPER et TANENOL CLAR. De plus, elle permet d'optimiser l'équilibre polyphénolique vins rouges de qualité en éliminant les tannins astringents tout en respectant la structure.

DOSE D'EMPLOI

4 - 10 g/h sur moût et vin blanc.
8 - 15 g/hL sur vin rouge.

MODE D'EMPLOI

Disperser lentement **PULVICLAR S** dans de l'eau chaude à 40 - 45°C (rapport 1:20) en agitant continuellement. La solution obtenue ne peut être conservée et doit être utilisée immédiatement.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg
Sac de 20 kg

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DES GÉLATINES EN POUDRE

		PULVICLAR S	ATOCLAR M
Sol. 20%	aspect	limpide ou légère opalescence	limpide ou légère opalescence
	turbidité (NTU)	< 40	< 40
	couleur	jaune orangé	jaune orangé
	odeur à 40°C	caractéristique	caractéristique
	pH	entre 4 et 7	entre 4 et 7

HYDROCLAR – gélatine liquide

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Gélatine alimentaire pure en solution à 30 ou 45%, en fonction du degré d'hydrolyse. **HYDROCLAR** est une solution limpide de couleur jaune ambré stabilisée microbiologiquement à l'anhydride sulfureux. Le procédé industriel de transformation et de purification Esseco permet d'obtenir des gélatines à degré d'hydrolyse contrôlé. **HYDROCLAR 30** est moyennement hydrolysée et possède une bonne densité de charge, tandis qu'**HYDROCLAR 45** présente un degré élevé d'hydrolyse et une densité de charge inférieure.

APPLICATIONS

HYDROCLAR H 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, PLUXBENTON et BENTOLIT SUPER.

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 SO₂ est négligeable (10 mL/hL d'**HYDROCLAR** donnent moins de 1 mg/L de SO₂).

DOSE D'EMPLOI

HYDROCLAR 30

15 - 40 mL/hL sur moût
10 - 20 mL/hL sur vin blanc
30 - 60 mL/hL sur vin rouge

HYDROCLAR 45

10 - 25 mL/hL sur moût
7 - 15 mL/hL sur vin blanc
20 - 40 mL/hL sur vin rouge

MODE D'EMPLOI

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

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Produit :	HYDROCLAR 30	HYDROCLAR 45
Odeur	légère odeur de SO ₂	légère odeur de SO ₂
Turbidité (NTU)	< 20	< 5
Temp. de gélification (°C)	< 10	< 10

CONDITIONNEMENT

HYDROCLAR 30

Bouteilles de 1 kg
Jerricans de 25 kg
Citernes de 1 000 kg

HYDROCLAR 45

Jerricans de 25 kg
Citernes de 1 000 kg

CONDITIONS DE CONSERVATION DES GÉLATINES

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.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES GÉLATINES

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.

Produit pour usage œnologique, conformément au Règlement CE 1493/99.