

COLLE DE POISSON

Chiarificante specifico per vini bianchi

CARATTERISTICHE

La **Colla di Pesce OF** è ottenuta per rigonfiamento a freddo delle membrane di alcuni pesci.

La scelta della materia prima ed il modo di preparazione a freddo permette di garantire una qualità eccellente, quindi un'efficacia massima.

La **Colla di Pesce OF** è adatta in particolare al collaggio di vini bianchi, ai quali conferisce una brillantezza ineguagliabile.

Caratteristiche:

È composta da proteine ad elevato peso molecolare (140 000 Da); questo significa che può essere utilizzata a dosi molto basse – da 1 a 2 g/hL.

È adatta a vini nei quali la chiarificazione non impone un trattamento specifico (eccesso di tannini, di proteine, etc.).

Garantisce una flocculazione lenta, che talvolta può lasciare dei flocculi in sospensione.

MODALITA D'USO

1) In soluzione colloidale pronta all'uso

Diluire la colla in un volume di acqua da 15 a 20 volte il suo volume ed incorporare nel vino da trattare mescolando accuratamente.

Dose d'utilizzo: 1 litro per 5 - 10 hL di vino bianco

2) Sotto forma di polvere

Versare il contenuto del sacchetto in un recipiente plastico contenete da 10 a 15 litri d'acqua e mescolare energicamente, dopo di che riempire fino a 20 litri ed omogeneizzare.

Questa soluzione deve essere utilizzata entro due giorni dalla data di preparazione.

Dose d'utilizzo: 1 litro per 5 - 10 hL di vino bianco

CONSERVAZIONE

Stoccare in un luogo asciutto e fresco (a temperatura <15°C); rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione.

CONFORME AL CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.