



WINEGLASS

Cola de pescado estabilizada



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de la cola de pescado como clarificante tiene un origen antiguo; noticias de su aplicación en clarificación de cerveza se remontan al 1800. La cola de pescado se extraía en Rusia a partir de la vejiga natatoria de algunos peces y en especial del esturión.

Hoy AEB ha estudiado un sistema de producción vanguardista que conjuntamente con una cuidada selección de la materia prima, proveniente mayoritariamente del norte de Europa, ha permitido obtener un producto final con unas características únicas. **Wineglass** se presenta en forma de ligeros copos que se solubilizan inmediatamente en agua dando una solución completamente incolora. Al olfato el producto no presenta olores especiales, tiene un ligero olor a gelatina.

El empleo de **Wineglass** es ideal para la clarificación de vinos blancos, conjuntamente a la bentonita (Bentogran o Majorbenton), o al sol de sílice (Spindasol), para obtener sedimentaciones rápidas que eliminan del vino ligeras turbideces y sobredosificaciones de tanino (sensaciones de barrica muy marcadas, prensas, etc.) El uso de **Wineglass** en vinos tintos tiene un gran interés, ya que funciona muy bien en la eliminación de taninos verdes y astringentes, muy agresivos al paladar, a dosis medio altas, mientras que en dosis bajas permite eliminar las pequeñas asperezas gustativas que normalmente los vinos poseen antes de su embotellado.

Empleado junto a gelatina y albumina de huevo permite eliminar todas las fracciones tanicas de un vino.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cola de pescado estabilizado con ácido cítrico.

→ DOSIS DE EMPLEO

1-4 g/hL en vinos blancos y rosado; 2-8 g/hL en vinos tintos.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en agua en solución de 2%. Adicionar a la masa en remontado a las 2/3 horas de la preparación de la solución sin crear turbulencia. A temperaturas superiores a 30°C la solución tiende a separarse.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 500 g en cajas de 1 kg.

