



ITTIOGEL

.....
Colla di pesce solubile a freddo
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Ittiogel è un chiarificante proteico ottenuto dall'idrolisi del collagene contenuto nella pelle dei pesci.

La scrupolosa selezione della materia prima e i procedimenti di purificazione hanno consentito di ottenere un preparato solubile e in grado di rendere brillanti i vini trattati, in particolare nelle vinificazioni in bianco, ma trova impiego anche in quelle in rosso.

Ittiogel possiede un'azione delicata ed efficace, elimina le sfumature gustative amarognole e restituisce freschezza e vivacità al gusto, valorizza la qualità aromatica dei vini con profumi più intensi e puliti. In abbinamento a sol di silice, **Ittiogel** chiarifica vini difficili e permette di ottenere una notevole brillantezza anche in presenza di uve botritizzate.

Dopo un trattamento con carbone assorbe e asporta le particelle più fini che restano in sospensione, riducendo il tempo di contatto vino-carbone con evidenti vantaggi organolettici.

La scelta di **Ittiogel** rispetto ad altre tecnologie di chiarificazione può essere effettuata tenendo conto della struttura dei vini e delle tecnologie produttive utilizzate, certi che l'efficacia del trattamento risulta essere di alta qualità.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Colla di pesce.

→ DOSI D'IMPIEGO

Nella chiarificazione di mosti e vini da 2 a 20 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Disperdere in almeno 10 parti di acqua fredda (non usare acqua calda).

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

