



ITTIOSOL

.....

Gelatina liquida a base di colla di pesce

.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Ittiosol è una speciale gelatina di pesce liquida di facile impiego, semplice da dosare e da miscelare. A contatto con i tannini dei mosti e dei vini, questo chiarificante si insolubilizza immediatamente, floccula e forma macrocoaguli pesanti che inglobano i solidi sospesi, che vengono trascinati sul fondo a formare sedimenti compatti.

Nei vini bianchi **Ittiosol** elimina le catechine, coinvolte nei fenomeni d'ossidazione, ed assicura prodotti più morbidi e meno soggetti alla maderizzazione.

Sui vini rossi, presenta un indice di combinazione con i polifenoli elevato ma selettivo, si lega alle molecole astringenti e preserva gli antociani, facendo risaltare l'intensità colorante.

Nei distillati che sono rimasti a contatto per lungo tempo con il legno nuovo, elimina i tannini astringenti e dona morbidezza e finezza.

Ittiosol possiede una particolare reattività con il sol di silice con cui deve essere utilizzato, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto da chiarificare.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione di *gelatina di pesce* stabilizzata con acido citrico, *potassio bisolfito* (10 g/hL apportano 0,35 mg/L di SO₂) e acido L- Ascorbico.

→ DOSI D'IMPIEGO

Nella chiarificazione dei mosti, dei succhi di frutta e dei vini con sol di silice: 5-30 mL/hL per ogni 100 mL di sol di silice. Nei mosti, nei succhi di frutta, nei vini e nei distillati: 5-100 mL/hL a seconda del grado desiderato di asportazione dei polifenoli. Nei prodotti ad elevato contenuto in tannino, il grado di asportazione risulta proporzionalmente più elevato.

→ MODALITÀ D'USO

Distribuire uniformemente nella massa da trattare la dose di **Ittiosol**, eventualmente diluita 1:1, servendosi di pompe dosatrici o di tubi Venturi.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 25 netti.

