



# ITTIOGEL

.....  
Gelatina de peixe solúvel a frio  
.....



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um clarificante proteico obtido a partir da hidrólise do colagénio contido na pele de peixe. A cuidadosa seleção da matéria-prima e os procedimentos de purificação permitem obter um preparado solúvel capaz de tornar brilhantes os vinhos tratados, particularmente os brancos. Também pode ser aplicado em vinhos tintos.

A ação de **Ittiogel** é delicada e eficaz. Elimina os traços de sabor amargo, restitui frescura e vivacidade ao gosto e valoriza a qualidade aromática. Em conjunto com sol de sílica, clarifica vinhos difíceis. Depois de tratamentos com carvões, absorve e remove as partículas mais finas que ficam em suspensão reduzindo o tempo de contacto vinho-carvão, proporcionando evidentes vantagens organolépticas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina de peixe.

## → DOSES RECOMENDADAS

Clarificação de mostos e de vinhos: de 2 a 20 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver em pelo menos 10 partes de água fria (não usar água quente).

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Aspecto físico: Pó fino branco  
Odor: Característico a gelatina  
Densidade: 0,4-0,5  
Solubilidade (sol. 10%) Max. 10 minutos

Conteúdo em metais:  
Arsénico < 1 ppm  
Chumbo < 5 ppm  
Mercúrio < 0,15 ppm  
Cádmio < 0,5 ppm





## ITTIOGEL

### → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Proteger da humidade.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 20 kg.

