



WINEGLASS

Cola de peixe estabilizada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A utilização da cola de peixe como clarificante possui origem muito longínqua; notícias da sua aplicação na clarificação da cerveja remontam ao ano de 1800. A cola de peixe era extraída na Rússia a partir da bexiga natatória de alguns peixes e de modo particular do esturção.

Recentemente AEB desenvolveu um sistema de produção de nova geração que, juntamente a uma cuidadosa selecção da matéria-prima, a maior parte proveniente de regiões do norte da Europa, tem permitido obter um produto final com características únicas. **Wineglass** apresenta-se sob forma de flocos ligeiríssimos que imediatamente se solubilizam em água dando origem a uma solução perfeitamente incolor. Ao olfacto o produto não apresenta odores particulares, possui um ligeiro aroma à gelatina. A utilização de **Wineglass** é ideal para clarificar vinhos brancos, se em conjunto com bentonite (Bentogran ou Majorbenton), ou ao sol de sílica (Spindasol), para obter sedimentações rápidas que eliminam dos vinhos ligeiras turvações e sobre-dosagem de tanino (aromas a barrica demasiado marcados, vinhos de prensa, etc.).

A utilização de **Wineglass** em vinhos tintos tem grande interesse dado que, a dosagens médio-altas, actua muito bem sobre a re- moção dos taninos verdes e adstringentes, muito agressivos ao palato, enquanto que em doses baixas, permite eliminar ligeiras asperezas gustativas que frequentemente possuem os vinhos antes do engarrafamento.

A aplicação conjunta com gelatina e albumina de ovo permite eliminar todas as fracções tânicas de um vinho.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cola de peixe estabilizados com ácido cítrico.

→ DOSES RECOMENDADAS

1-4 g/hL nos vinhos brancos e roses; 2-8 g/hL nos vinhos tintos.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em água na proporção de 2%. Adicionar à massa em remontagem, até no máximo 3 horas após a sua preparação. A temperaturas superiores a 30°C, a solução tende a separarse.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Pacotes com 500 g em caixas com 1 kg.

