

# ITTIOCOLLA S

*Chiarificante a base di colla di pesce*

## CARATTERISTICHE

---

La colla di pesce (ricavata dalla lavorazione delle vesciche natatorie di certi pesci) rappresenta uno dei chiarificanti per il vino storicamente più usati ed efficaci in tutto il mondo; **Ittiocollo S** è anche caratterizzata dalla facilità e rapidità di preparazione della soluzione.

## APPLICAZIONI

---

I vantaggi dell'impiego di Ittiocollo S sono anzitutto l'assenza di surcollaggi (rischio invece sempre presente nelle chiarificazioni con gelatina animale), il ridottissimo deposito di fondo, i risultati sempre molto buoni: molti vini di alta qualità danno il meglio di sé proprio quando sottoposti a chiarificazione con colla di pesce

## MODALITÀ DI IMPIEGO

---

Preparare una dispersione all'1% in acqua e lasciarla rigonfiare da tre a quattro ore, agitando di tanto in tanto. La soluzione si presenterà in forma di gel, eventuali piccoli residui semisolidi non influenzano negativamente la chiarificazione. Mescolare energicamente, quindi aggiungere a poco a poco la soluzione così ottenuta al vino da chiarificare e mescolare bene e rapidamente il tutto.

Attendere 48 ore per la sedimentazione completa.

## DOSI

---

0,5 - 3 g/hl di vino.

## CONFEZIONI

---

Sacchetti da 500 g.



**Dal Cin Gildo spa**

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)