

ITTIOCOLLA S

Clarificante a base de "cola de pez"

CARACTERÍSTICAS

La cola de pez (extraída de la elaboración de la vesícula natatoria de ciertos peces) representa uno de los clarificantes para el vino históricamente más usados y eficaces en todo el mundo; **Ittiocolla** S también se caracteriza por la facilidad y rapidez en la preparación de la solución.

APLICACIONES

La ventaja del empleo de la Ittiocolla S es sobre todo la ausencia de sobre - encolado (aveces, riesgo siempre presente en la clarificación con gelatina animal), el reducidísimo depósito de fondos, y resultados siempre muy buenos: muchos vinos de alta calidad dan lo mejor de sus propiedades cuando se someten a clarificación con cola de pez.

MODO DE EMPLEO

Preparar una mezcla al 1% en agua y dejarla reinchar de tres a cuatro horas, agitando de tanto en tanto. La solución se convertirá de esta manera en forma de gel, pequeños residuos semi sólidos no influencian negativamente la clarificación. Mezclar energicamente, despues añadir poco a poco la solución así obtenida al vino a clarificar y mezclar bien y rápidamente todo.

Esperar 48 horas para la sedimentación completa.

DOSIS

0,5 g/hl - 3 g/hl de vino.

ENVASES

Bolsas de 500 g.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com