

# ICTIOCLAR

Cola de pescado purificada

## CARACTERÍSTICAS

**Ictioclar** es una preparación de colágeno procedente de vejiga natatoria de pescado.

## APLICACIÓN

Clarificación suave y rápida de vinos blancos y rosados de alta gama. Debido a su lenta floculación elimina las partículas en suspensión más finas.

Mejora la turbidez y la filtrabilidad de vinos con problemas de polisacáridos procedentes de *Botrytis*.

## COMPOSICIÓN

Colágeno de pescado en combinación con ácido cítrico para mejorar la solubilidad y estabilizado con metabisulfito potásico.

Alérgeno: Contiene sulfitos.

## DOSIS

Vino terminado                      1-3 g/hl

*Se recomienda realizar pruebas previas en laboratorio a fin de determinar la dosis idónea para cada vino.*

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

**Ictioclar** elimina la fracción polifenólica responsable del carácter amargo de los vinos y de su oxidación temprana.

Confiere una excepcional limpidez y brillantez en vinos poco cargados en materia en suspensión.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.*

## MODO DE EMPLEO

1. Disolver **Ictioclar** en proporción 1/100 en agua destilada, o vino, agitando enérgicamente para asegurar una buena dispersión.

2. Reposar unas 2-3 horas hasta su completa hidratación.

3. Agitar enérgicamente de nuevo. Puede añadirse más cantidad de agua o vino si el gel es muy espeso.

4. Incorporar al vino inmediatamente y homogenizar.

### Precauciones de trabajo

Preparar en el momento de su empleo. No utilizar después de 24 horas de su preparación.

**Ictioclar** no provoca sobreencolado.

## ASPECTO FÍSICO

Escamas de color blanco.

## PRESENTACIÓN

Envases de 100 g.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS                      EP 782 (rev.2)

Nitrógeno total [%]	> 8
Humedad [%]	< 10
pH (1%)	2,0-4,0
SO <sub>2</sub> [%]	< 2,5

## CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

El envase una vez abierto, debe emplearse inmediatamente.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.