

# ICTIOCLAR

Colle de poisson purifiée

## CARACTÉRISTIQUES

**Ictioclar** est une préparation de collagène issu de vessie natatoire de poisson.

## APPLICATIONS

Clarification douce et rapide des vins blancs et rosés haut de gamme. Du fait de sa floculation lente, elle élimine les particules très fines en suspension.

Elle améliore la turbidité et la filtrabilité des vins présentant des problèmes de polysaccharides issus de *Botrytis*.

## COMPOSITION

Synergie de collagène de poisson et d'acide citrique qui améliore la solubilité et stabilisée au métabisulfite de potassium.

Allergènes : contient des sulfites.

## DOSES

Vin fini                    1-3 g/hl

*Il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire afin de déterminer la dose d'emploi optimale.*

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Ictioclar** élimine la fraction polyphénolique responsable du caractère amer des vins et de son oxydation précoce.

Confère une limpidité et une brillance exceptionnelles dans les vins peu chargés en matière en suspension.

## MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre **Ictioclar** dans la proportion 1/100 dans de l'eau distillée, ou dans du vin, en agitant énergiquement afin d'assurer une **bonne dispersion**.

2. Laisser reposer 2-3 heures afin d'obtenir une hydratation complète.

3. Agiter à nouveau énergiquement. Il est possible d'ajouter une quantité plus importante d'eau ou de vin si la solution s'avère trop épaisse.

4. Incorporer immédiatement au vin puis homogénéiser.

**Précautions de travail :**

Préparer au moment de l'emploi

Ne pas utiliser la préparation au delà de 24 heures.

**Ictioclar n'entraîne pas de sur-encollage.**

## ASPECT PHYSIQUE

---

Paillette de couleur blanche

## PRÉSENTATION

---

Sachets de 100 g.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 782 (rev.2)

---

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

## CONSERVATION

---

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais. Ne pas exposer à la lumière du jour.

A utiliser rapidement après ouverture.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Le produit est conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934.*

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadéquate en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.