

ICTIOCLAR

Colla di pesce purificata

CARATTERISTICHE

Ictioclar è un preparato di collagene derivato dalla vescica natatoria del pesce.

APPLICAZIONE

Chiarificazione leggera e veloce di vini bianchi e rosati di alta gamma. La sua flocculazione lenta elimina le particelle in sospensione più fini.

Migliora la torbidità e la filtrazione di vini con problemi di polisaccaridi dovuti a *Botrytis*.

COMPOSIZIONE

Collagene di pesce in combinazione con acido citrico per migliorare la solubilità e stabilizzato con metabisolfito di potassio.

Allergene: Contiene solfiti.

DOSE

Vino terminato 1-3 g/hl

Si consiglia di realizzare prove in laboratorio allo scopo di determinare la dose idonea per ogni vino

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Ictioclar elimina la frazione polifenolica responsabile del carattere amaro dei vini e dell'ossidazione precoce degli stessi.

Conferisce una limpidezza e brillantezza eccezionali a vini poco carichi di materie in sospensione.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1.Sciogliere Ictioclar in proporzione 1:100 in acqua distillata o in vino, agitando energicamente per **garantire una buona dispersione**.

2.Lasciare riposare 2-3 ore sino a completa idratazione.

3.Agitare nuovamente in modo energico. Se il gel è molto denso è possibile aggiungere una maggior quantità di acqua o di vino.

4.Aggiungere al vino immediatamente e omogeneizzare.

Precauzioni nella lavorazione

Preparare al momento dell'uso. Non utilizzare se sono passate 24 ore dalla preparazione dello stesso.

Ictioclar non provoca chiarificazione eccessiva.

ASPETTO FISICO

Scaglie di colore bianco.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 100 g.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 782 (rev.2)

Azoto totale [%]	> 8
Umidità [%]	< 10
pH (1%)	2,0-4,0
SO ₂ [%]	< 2,5

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.