

ICHTYOCOLLE

Cola de pescado adecuada para el encolado y la clarificación de los vinos blancos y rosados de gama alta. Devuelve a los vinos tratados una gran nitidez organoléptica y una notable luminosidad.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN

ICHTYOCOLLE es un polvo, de elevada pureza, deshidratado por liofilización respetando las características de las colas naturales de pescado. ICHTYOCOLLE es un preparado que contiene ácido cítrico que facilita su disolución en agua durante la aplicación.

ICHTYOCOLLE es adecuado para el tratamiento de otras bebidas (cervezas, sidras...).

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- En los vinos que presentan amargor, ICHTYOCOLLE permite eliminar, por floculación, los polifenoles responsables de esta nota al mismo tiempo que respeta las cualidades organolépticas.
- En el caso de vinos colmatantes (del tipo vinos blancos de licor procedentes de vendimias botritizadas), ICHTYOCOLLE mejora la filtrabilidad al actuar sobre las gomas y mucílagos.
- ICHTYOCOLLE limita los riesgos de pardeamiento de los vinos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo copo	Olor	característico a cola de pescado
Color	blanco-crema	Solubilidad ..	se hincha en agua formando un gel traslucido

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad	< 18 %	Hierro	< 100 ppm
pH.....	3,5 a 4	Plomo	< 5 ppm
Nitrógeno total	> 14 %	Mercurio	< 1 ppm
Cenizas	< 2 %	Arsénico	< 3 ppm



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **ICHTYOCOLLE** da lugar a una floculación con elementos muy finos que forman « vórtices » cuya sedimentación es lenta. Se recomienda respetar un plazo mínimo de 2 a 3 semanas antes del trasiego para limitar los efectos colmatantes.
- No provoca sobreencolado.
- En combinación con **SILIGEL®** favorece la sedimentación y mejora la compactación de las lías.

MODO DE EMPLEO

Disolver **ICHTYOCOLLE** a razón de 10 g/L (100 litros por 1 Kg) agitando con la ayuda de un mezclador. Dejar hinchar durante alrededor de 2 horas, luego agitar energicamente para dividir las partículas y obtener la mejor dispersión posible. Si la transformación en gel tiene lugar demasiado rápidamente, se recomienda diluir la solución con un volumen de agua suplementario (alrededor del 10%). La solución así preparada debe ser empleada antes de 24 horas. Introducir la solución rápido dentro de la masa de vino y homogeneizar mediante un remontado.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente la dosis de tratamiento mediante una prueba de laboratorio.
- Las dosis recomendadas de **ICHTYOCOLLE** son: de 0,5 a 1,5 g/hL como materia seca (de 50 a 150 mL/hL de la solución preparada).

ENVASES

- Bolsas de 250 g (cajas de 5 kg)
- Bolsas de 500 g (cajas de 7,5 kg)



LAFFORT

l'œnologie par nature