

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° 2019/934.

ESPECIFICACIONES

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...).

PROPIEDADES 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 mucilagos.
- 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 (ppm).....	< 100
pH	3,5 a 4	Plomo (ppm)	< 5
Nitrógeno total (%).....	> 14	Mercurio (ppm).....	< 1
Cenizas (%).....	< 2	Arsénico (ppm)	< 3



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 enérgicamente 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.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.
- No utilizar envases abiertos.

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).

