

ICHTYOCOLLE

Colla di pesce in polvere estratta da vesciche natatorie di pesci, atta al collaggio e alla chiarifica dei grandi vini bianchi e rosati. Conferisce ai vini trattati grande franchezza ed eccezionale brillantezza.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.

Conforme al Regolamento (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ

ICHTYOCOLLE è una polvere di elevata purezza, disidratata per liofilizzazione rispettando le caratteristiche del collagene naturale del pesce d'origine.

ICHTYOCOLLE contiene acido citrico che facilita la dissoluzione in acqua durante l'applicazione.

ICHTYOCOLLE è adatto al trattamento anche di altre bevande quali birra, sidro...

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- ICHTYOCOLLE permette di eliminare, per flocculazione, i polifenoli responsabili dell'amarezza, rispettando le qualità organolettiche.
- Nel caso di vini colmatanti (tipo vini bianchi liquorosi prodotti a partire da uve bottrizzate) ICHTYOCOLLE migliora la filtrabilità agendo sui colloidali e sulla mucillagine.
- ICHTYOCOLLE limita i rischi di imbrunimento dei vini.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere in fiocchi

Colore biancastro

Odore caratteristico della colla di pesce

Solubilità gonfia in acqua per formare un gel traslucido

ANALISI CHIMICHE

Umidità (%)..... < 18

pH 3,5 - 4

Azoto totale (%)..... > 14

Ceneri (%)..... < 2

Ferro (ppm)..... < 100

Piombo (ppm)..... < 5

Arsenico (ppm)..... < 3

Mercurio (ppm)..... < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **ICHTYOCOLLE** nel vino da origine alla formazione di flocculi molto fini a lenta sedimentazione. Si consiglia di rispettare un periodo minimo di 2-3 settimane prima di travasare onde evitare effetti colmatanti del vino non ancora completamente illimpidito.
- Non provoca surcollaggio.
- L'associazione con **SILIGEL** favorisce la sedimentazione e migliora la compattazione delle fecce.

APPLICAZIONE

Diluire **ICHTYOCOLLE** in rapporto 1:100, ossia 10 g/L (100 L/kg) agitando con l'aiuto di un miscelatore.

Lasciare rigonfiare per circa due ore, poi agitare energicamente per dividere le particelle ed ottenere la migliore dispersione possibile. Se gelifica troppo velocemente, si raccomanda di diluire la soluzione con un volume d'acqua addizionale (circa il 10%). La soluzione così preparata deve essere utilizzata entro 24 ore.

Incorporare la soluzione rapidamente in tutta la massa di vino ed omogeneizzare mediante rimontaggio.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

DOSI D'IMPIEGO

- Da definire preventivamente mediante un test di laboratorio. Le dosi raccomandate di **ICHTYOCOLLE** sono: da 0,5 a 1,5 g/hL equivalente in sostanza secca (da 50 a 150 mL/hL di soluzione preparata).

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 250 g - Cartone da 5 kg.
- Sacchetto da 500 g - Cartone da 7,5 kg.

