

ITTIOCOLLA S

Clarificante a base de "cola de pez"

APLICACIÓN

La cola de pez (extraída de la elaboración de la vesícula natatoria de ciertos peces) representa uno de los clarificantes para el vino históricamente más usados y eficaces en todo el mundo, aunque últimamente a sido relegada a un rol menos importante, a causa de las mayores dificultades de preparación empleadas (en la forma original se disuelve solo en ambiente ácido) respecto a muchos otros clarificantes, en particular la gelatina animal: verdad es que muchos vinos de alta calidad dan lo mejor de sus propiedades cuando se someten a clarificación con cola de pez.

Del punto de vista técnico, **Ittiocollo S** permite siempre una rápida preparación de la solución; se trata de una sustancia sólida proteica, inodora, que se mezcla en agua fría opaciando la dispersión que tiende a tomar un aspecto viscoso, blanquecino. Ocasionalmente pequeños residuos semi sólidos no influyen negativamente la clarificación.

La ventaja del empleo de la **Ittiocollo S** es sobre todo la ausencia de sobre - encolado (aveces, riesgo siempre presente en la clarificación con gelatina animal), el reducidísimo depósito de fondos, y resultados siempre muy buenos.

COMPOSICIÓN

Cola de pez extraída de la elaboración de la vesícula natatoria de ciertos peces.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Ittiocollo S es soluble y de fácil empleo, basta solamente preparar una mezcla al 1% en agua y dejarla reinar de tres a cuatro horas, agitando de tanto en tanto. La solución se convertirá de esta manera en forma de gel rápidamente utilizable.

Por norma **Ittiocollo S** prevén óptimos resultados empleando dosificaciones de 0,5 g/hl - 3 g/hl de vino. Mezclar enérgicamente en modo de distribuir bien la masa reinchada, después añadir poco a poco la solución así obtenida al vino a clarificar y mezclar bien y rápidamente todo.

Esperar 48 horas para la sedimentación completa.

ENVASES

Bolsas de 0,5 kg.