

ITTIOCOLLA S

Chiarificante a base di colla di pesce

APPLICAZIONI

La colla di pesce (ricavata dalla lavorazione delle vesciche natatorie di certi pesci) rappresenta uno dei chiarificanti per il vino storicamente più usati ed efficaci in tutto il mondo, anche se ultimamente è stato relegato ad un ruolo meno importante, a causa delle maggiori difficoltà di preparazione all'uso (nella forma originale si scioglie solo in ambiente acido) rispetto a molti altri chiarificanti, in particolare la gelatina animale: vero è che molti vini di alta qualità danno il meglio di sé proprio quando sottoposti a chiarificazione con colla di pesce.

Dal punto di vista tecnico, **Ittiocollo S** consente invece una rapida preparazione della soluzione; si tratta di una sostanza solida proteica, inodore, che rigonfia in acqua fredda opacizzando la dispersione che tende ad assumere un aspetto vischioso, biancastro. Eventuali piccoli residui semisolidi non influenzano negativamente la chiarificazione. I vantaggi dell'impiego dell'ittiocollo sono anzitutto l'assenza di surcollaggi (rischio invece sempre presente nelle chiarificazioni con gelatina animale), il ridottissimo deposito di fondo, i risultati sempre molto buoni.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Ittiocollo S è solubile di facile utilizzo. Preparare una dispersione all'1% in acqua e lasciarla rigonfiare da tre a quattro ore, agitando di tanto in tanto. La soluzione si presenterà a questo punto in forma di gel pronto all'impiego. Mescolare energicamente in modo da disperdere bene la massa rigonfia, quindi aggiungere a poco a poco la soluzione così ottenuta al vino da chiarificare e mescolare bene e rapidamente il tutto. Attendere 48 ore per la sedimentazione completa.

DOSI

0,5 - 3 g/hl di vino.

CONFEZIONI

Sacchetti da 0,5 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

