

# FISHCOLL

**Chiarificante proteico esente da allergeni**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

FISHCOLL è un chiarificante proteico a base di colla di pesce ottenuta da materie prime selezionate. Un innovativo processo di micronizzazione e granulazione rendono FISHCOLL facilmente solubile e di pronto utilizzo risolvendo i noti problemi di preparazione delle tradizionali colle di pesce.

FISHCOLL è un chiarificante proteico "esente da allergeni".

## APPLICAZIONI

FISHCOLL è un ottimo chiarificante per i Vini Bianchi di qualità, per i vini dolci, passiti e liquorosi. FISHCOLL può essere utilizzata anche nei Vini Rosati e Rossi ed in particolare in tutti i vini dove si vuole migliorare la filtrabilità.

La chiarifica con FISHCOLL permette di ottenere:

- ⇒ maggiore limpidezza
- ⇒ migliore filtrabilità
- ⇒ rispetto del quadro aromatico
- ⇒ maggiore freschezza al gusto

FISHCOLL è un chiarificante in linea con le normative sugli allergeni, agisce a bassi dosaggi e trova impiego dalla pulizia dei mosti alla stabilizzazione dei vini.

## MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

- 1) Disperdere 1kg di FISHCOLL in 25L di acqua fredda senza agitazione;
- 2) Lasciar riposare per 20-30minuti;
- 3) Portare la temperatura della soluzione a 35°- 40°C aggiungendo altri 25L di acqua calda a 65-70°C ;
- 4) Agitare la soluzione per 5-10 minuti prima di usare la soluzione chiarificante.

**Dosi:** da 0,5 a 2 g/hl nei vini bianchi e rosati; fino a 4-5 g/hl nei vini rossi.

## COMPOSIZIONE

Colla di pesce

## CONFEZIONI

Pacchi: 1 - 10 kg

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**