

ICHTYOCOLLE EXPERTI

Colle de poisson hautement purifiée – allergen free

DESCRIPTION

Ichtyocolle Experti est la colle de poisson purifiée consistant en collagène obtenu de la vessie natatoire de certains poissons.

EMPLOI

Ichtyocolle Experti est utilisé comme agent clarifiant dans la production de vins de qualité. Le traitement avec Ichtyocolle Experti s'exerce avec une action à effet clarifiant rapide, même dans les vins difficiles. Ichtyocolle Experti donne au vin de la brillance et sa lente floculation élimine aussi les particules les plus fines en suspension. La compacité du sédiment résultant en facilite la séparation et la filtration ultérieure du vin. Ichtyocolle Experti permet aussi l'élimination du goût amer tannique et la réduction du risque de brunissement des vins blancs. Ne comporte pas de risques de surcollage. Élimine les éventuels résidus de charbon.

MODE D'EMPLOI

Préparer une solution standard en dissolvant de 2 à 4 g d'acide citrique ou tartrique par litre d'eau à moins de 15°C. Ajouter 5g d'Ichtyocolle Experti pour chaque litre de solution acidulée en agitant énergiquement avec l'emploi d'un mixeur à haute vitesse. Continuer l'agitation de la masse pendant 15-30 minutes supplémentaires. Si on ne dispose pas d'un mixeur adapté, mélanger dans une cuve ou en recirculant le produit pendant au moins 1 heure. Puis laisser reposer pendant 1 – 2 heures et utiliser le mixeur pendant 15 - 30 minutes supplémentaires ou recirculer pendant une autre heure. À ce point, la solution peut être employée directement. Dans la préparation et l'emploi du produit, il n'est pas conseillé de dépasser 15°C (en mélangeant, on peut réchauffer le préparé). Il est recommandé de préparer seulement la quantité de produit nécessaire pour le traitement unique.

La solution se conserve pendant 3 jours si maintenue dans un endroit frais. Pour des conservations supérieures à 3 jours, on suggère l'ajout d'environ 0,3 g/l de métabisulfite de potassium comme conservateur. Vérifier que le mélange d'Ichtyocolle Experti soit bien dispersé et additionner au vin en citerne en mélangeant soigneusement. Si possible, mélanger au vin en utilisant une pompe doseuse en continu ou un tube venturi fixé à une pompe.

Limitations d'utilisation :

- Pour le traitement des vins, la limite maximale d'utilisation de chitosane est de 100 g/hl ;
- Pour le traitement des vins, la limite maximale d'utilisation de chitine-glucane est de 100 g/hl ;
- Pour le traitement des moûts et des vins blancs et des vins rosés, la limite d'utilisation des extraits protéiques de levures est de 30 g/hl et pour le traitement des vins rouges de 60 g/hl.

DOSES D'EMPLOI

Dose recommandée pour blancs et rosés : 1 - 4 g/hl.

Des tests de laboratoire préliminaires sont recommandés pour définir le dosage optimal.

CONDITIONNEMENTS

De 250 g et de 1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGEROUSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.