

ITTIOCOLLA EXPERTI

Cola de pescado altamente purificada – allergen free

DESCRIPCIÓN

Ictiocola Experti es la cola de pescado purificada consistente en colágeno obtenido de la vejiga natatoria de determinados peces.

EMPLEO

Ictiocola Experti se utiliza como agente clarificante en la producción de vinos de calidad. El tratamiento con Ictiocola Experti se desarrolla con una acción de efecto clarificante rápido, incluso en vinos difíciles. Ictiocola Experti otorga al vino brillantez y su lenta floculación elimina también las partículas más finas en suspensión. La compacidad del sedimento resultante facilita la separación y la posterior filtración del vino. Ictiocola Experti permite también la eliminación del sabor amargo tánico y la reducción del riesgo de pardeamiento de los vinos blancos. No comporta riesgos de sobreencolado. Elimina eventuales residuos de carbón.

MODALIDAD DE USO

Preparar una solución estándar disolviendo de 2 a 4 g de ácido cítrico o tartárico por litro de agua a menos de 15°C. Agregar 5g de Ictiocola Experti por cada litro de solución acidulada agitando enérgicamente con el empleo de un mezclador de alta velocidad. Continuar la agitación de la masa durante otros 15-30 minutos. Si no se dispone de un mezclador adecuado, mezclar dentro de una cuba o recirculando el producto durante al menos 1 hora. Luego dejar reposar durante 1 – 2 horas y usar el mezclador durante otros 15 - 30 minutos o recircular durante otra hora. En este punto la solución puede ser empleada directamente. En la preparación y el empleo del producto no se recomienda superar los 15°C (mezclando se puede calentar el preparado). Se recomienda preparar solamente la cantidad de producto necesaria para el tratamiento individual.

La solución se conserva durante 3 días si se mantiene en un lugar fresco. Para conservaciones superiores a los 3 días se sugiere la adición de 0,3 g/l aproximadamente de metabisulfito de potasio como conservante. Verificar que la mezcla de Ictiocola Experti resulte bien dispersa y adicionar al vino en depósito mezclando cuidadosamente. Donde sea posible mezclar al vino utilizando una bomba dosificadora en continuo o un tubo venturi fijado a una bomba.

Limitaciones de uso:

- Para el tratamiento de los vinos el límite máximo de uso de quitosano es de 100 g/hl;
- Para el tratamiento de los vinos el límite máximo de uso de quitina-glucano es de 100 g/hl;
- Para el tratamiento de los mostos y de los vinos blancos y de los vinos rosados, el límite de utilización de los extractos proteicos de levaduras es de 30 g/hl y para el tratamiento de los vinos tintos de 60 g/hl.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada para blancos y rosados: 1 - 4 g/hl.

Se recomiendan pruebas de laboratorio preliminares para definir la dosificación óptima.

ENVASES

De 250 g y de 1 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.