

ITTIOCOLLA EXPERTI

Cola de peixe altamente purificada – allergen free

DESCRIÇÃO

Ittiocolla Experti é a cola de peixe purificada consistindo em colagénio obtido da bexiga natatória de determinados peixes.

UTILIZAÇÃO

Ittiocolla Experti é utilizada como agente clarificante na produção de vinhos de qualidade. O tratamento com Ittiocolla Experti manifesta-se com uma ação de efeito clarificante rápido, mesmo em vinhos difíceis. Ittiocolla Experti dá ao vinho brilho e a sua lenta floculação remove também as partículas mais finas em suspensão. A compacidade do sedimento resultante facilita a separação e a subsequente filtração do vinho. Ittiocolla Experti permite também a remoção do sabor amargo tânico e a redução do risco de escurecimento dos vinhos brancos. Não comporta riscos de sobre-colagem. Elimina eventuais resíduos de carvão.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Preparar uma solução standard dissolvendo de 2 a 4 g de ácido cítrico ou tartárico por litro de água a menos de 15°C. Adicionar 5g de Ittiocolla Experti por cada litro de solução acidulada agitando energicamente com o emprego de um misturador de alta velocidade. Continuar a agitação da massa por outros 15-30 minutos. Se não se dispõe de um misturador adequado, misturar dentro de um tanque ou recirculando o produto durante pelo menos 1 hora. Depois deixar repousar por 1 – 2 horas e usar o misturador por outros 15 - 30 minutos ou recircular por mais uma hora. Neste ponto a solução pode ser empregada diretamente. Na preparação e o emprego do produto não é aconselhado ultrapassar os 15°C (misturando pode-se aquecer o preparado). Recomenda-se preparar somente a quantidade de produto necessária para o tratamento individual.

A solução conserva-se por 3 dias se mantida num local fresco. Para conservações superiores a 3 dias sugere-se a adição de 0,3 g/l aproximadamente de metabissulfito de potássio como conservante. Verificar que a mistura de Ittiocolla Experti resulte bem dispersa e adicionar ao vinho em cisterna misturando cuidadosamente. Onde possível misturar ao vinho utilizando uma bomba doseadora em contínuo ou um tubo venturi fixado a uma bomba.

Limitações de uso:

- Para o tratamento dos vinhos o limite máximo de uso de quitosano é de 100 g/hl;
- Para o tratamento dos vinhos o limite máximo de uso de quitina-glucano é de 100 g/hl;
- Para o tratamento dos mostos e dos vinhos brancos e dos vinhos rosados, o limite de utilização dos extratos proteicos de leveduras é de 30 g/hl e para o tratamento dos vinhos tintos de 60 g/hl.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose recomendada para brancos e rosados: 1 - 4 g/hl.

Testes de laboratório preliminares são recomendados para definir a dosagem ótima.

EMBALAGEM

De 250 g e de 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.