

COLA DE PESCADO

Clarificación de vinos blancos. Brillo y limpieza.

CARACTERÍSTICAS

Clarificante específico para los vinos blancos.

La **COLA DE PESCADO** está constituida por colágeno de pescado obtenido por hinchamiento en frío de las vejigas natatorias de determinados peces, como el esturióna.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

La calidad de la materia prima y el modo de preparación en frío permiten garantizar una calidad óptima, con una máxima eficacia en el arrastre de partículas en suspensión.

- Confiere brillo vivo a los vinos blancos.
- Su composición de proteínas de alto peso molecular (140.000), permite utilizarla en dosis muy bajas (1 a 2 g/hL), con la máxima eficacia clarificante y sin riesgos de sobreencolado.
- Su presentación en forma seca facilita su almacenaje y conservación, así como su preparación.
- La utilización de cola de pescado se reservará a vinos donde la clarificación no impone un tratamiento específico (exceso de taninos, proteínas, etc.)
- Gran capacidad de arrastre de turbios.
- Muy adecuada para vinos muy turbios y pobres en tanino.

DOSIFICACIÓN

1 litro por cada 5 a 10 hL de vino

De 1 a 2 g/hL

MODO DE EMPLEO

Mezclar el contenido del envase en 10 veces su volumen en agua removiendo energicamente, Dejar reposar durante 1 a 2 horas, completar la solución hasta 20 litros homogeneizando el conjunto. Esta solución debe de ser utilizada en los dos días siguientes a su preparación.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 250 g, cajas de 10 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.