

ICHTYOCOLLE

Cola de pescado adecuada para el encolado y la clarificación de los vinos blancos y rosados de gama alta. Devuelve a los vinos tratados una gran nitidez organoléptica y una notable luminosidad.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN

ICHTYOCOLLE es un polvo, de elevada pureza, deshidratado por liofilización respetando las características de las colas naturales de pescado. ICHTYOCOLLE es un preparado a base de ácido cítrico que facilita su disolución en agua durante la aplicación.

ICHTYOCOLLE es adecuado para el tratamiento de otras bebidas (cervezas, sidras...).

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- En los vinos que presentan amargor, ICHTYOCOLLE permite eliminar, por floculación, los polifenoles responsables de esta nota al mismo tiempo que respeta las cualidades organolépticas.
- En el caso de vinos colmatantes (del tipo vinos blancos de licor procedentes de vendimias botritizadas), ICHTYOCOLLE mejora la filtrabilidad al actuar sobre las gomas y mucílagos.
- ICHTYOCOLLE limita los riesgos de pardeamiento de los vinos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo copo
Color blanco-crema

Olor característico a cola de pescado
Solubilidad .. se hincha en agua formando un gel traslucido

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad < 18 %
pH..... 3,5 à 4
Nitrógeno total > 14 %
Cenizas < 2 %

Hierro < 100 ppm
Plomo < 5 ppm
Mercurio < 1 ppm
Arsénico < 3 ppm



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **ICHTYOCOLLE** da lugar a una floculación con elementos muy finos que forman « vórtices » cuya sedimentación es lenta. Se recomienda respetar un plazo mínimo de 2 a 3 semanas antes del trasiego para limitar los efectos colmatantes.
- No provoca sobreencolado.
- En combinación con **SILIGEL®** favorece la sedimentación y mejora la compactación de las lías.

MODO DE EMPLEO

Disolver **ICHTYOCOLLE** a razón de 10 g/L (100 litros por 1 Kg) agitando con la ayuda de un mezclador.

Dejar hinchar durante alrededor de 2 horas, luego agitar enérgicamente para dividir las partículas y obtener la mejor dispersión posible. Si la transformación en gel tiene lugar demasiado rápidamente, se recomienda diluir la solución con un volumen de agua suplementario (alrededor del 10%). La solución así preparada debe ser empleada antes de 24 horas.

Introducir la solución rápido dentro de la masa de vino y homogeneizar mediante un remontado.

DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente la dosis de tratamiento mediante una prueba de laboratorio.

Las dosis recomendadas de **ICHTYOCOLLE** son:

de **2 a 3 g/hL** como materia seca (de 100 a 300 mL/hL de la solución preparada).

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

ENVASES

Bolsas de 100 g
Bolsas de 250 g (cajas de 5 kg)
Bolsas de 500 g (cajas de 7,5 kg)



LAFFORT

l'œnologie par nature