

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	22/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

HGEL ITTIO PLUS

Colla di pesce per chiarifica vini bianchi

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Hgel Ittio plus è una colla di pesce ottenuta dalla purificazione delle vesciche natatorie degli storioni. All'aspetto è formata da granuli biancastri solubili in acqua fredda. La sua formulazione ne consente l'applicazione naturale nella chiarifica di finitura dei vini bianchi di pregio e dei vini rosati. Anche l'utilizzo sui vini rossi consente di ottenere risultati di ottima pulizia aromatica e gustativa. La chiarifica con colla di pesce porta alla formazione di flocculi fini in grado di pulire il vino anche dalle particelle in sospensione più piccole con il risultato di vini chiarificati di estrema brillantezza e dotati di un'ottima filtrabilità. Inoltre, può dare notevoli risultati anche in chiarifica di vini provenienti da uve bottrizzate (Botrytis cinerea). Utilizzando il prodotto Hgel Ittio plus si ottengono dei vini più limpidi, freschi e con un buon equilibrio organolettico.

APPLICAZIONI

Il prodotto Hgel Ittio plus viene impiegato per l'affinamento di vini bianchi di qualità, vini rosati e base di spumanti. Il suo uso viene consigliato anche per pesanti chiarifiche di vini provenienti da uve contaminate da Botrytis cinerea e per la rimozione completa del carbone enologico che viene trattenuto all'interno dei flocculi, consentendone un'eliminazione più efficace con la successiva filtrazione.

COMPOSIZIONE

Colla di pesce

MODALITA' DI UTILIZZO

Disperdere la colla di pesce in acqua fredda in un rapporto iniziale del 20% (200 g in 1 litro di acqua fredda) e omogeneizzare vigorosamente. Lasciare la soluzione così preparata a riposo per circa 2 ore, quindi aggiungere ancora acqua fredda fino a raggiungere una concentrazione di 100 g/L (aggiungere ancora un litro di acqua alla soluzione iniziale). Agitare in modo da ottenere una soluzione liquida e omogenea.

La soluzione non è conservabile e deve essere consumata nel più breve tempo possibile.

Allo scopo di favorire un'omogeneizzazione ottimale, aggiungere alla massa facendo uso di un dispositivo di dosaggio come una pompa volumetrica o un tubo Venturi, nel corso di un rimontaggio al chiuso.

I migliori risultati di chiarifica si ottengono a temperature basse, possibilmente non superiori ai 12°C.

N.B.: Non utilizzare mai acqua calda nella preparazione della colla di pesce.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per il trattamento di :

- Chiarifica di finitura: 1 – 2 g/hl
- Chiarifica energica: 3 – 4 g/hl

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AG.00056 KG 10
0101AG.00057 KG 0.25
0101AG.00058 KG 0.50

NOTE

Per uso esclusivamente professionale. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.