

FISHCOLL

Chiarificante proteico esente da allergeni

CARATTERISTICHE TECNICHE

FISHCOLL è un chiarificante proteico a base di colla di pesce ottenuta da materie prime selezionate. Un innovativo processo di micronizzazione e granulazione rendono FISHCOLL facilmente solubile a freddo e di pronto utilizzo risolvendo i noti problemi di preparazione delle tradizionali colle di pesce.

FISHCOLL è un chiarificante proteico "esente da allergeni".

APPLICAZIONI

FISHCOLL è un ottimo chiarificante per i Vini Bianchi di qualità, per i vini dolci, passiti e liquorosi. FISHCOLL può essere utilizzata anche nei Vini Rosati e Rossi ed in particolare in tutti i vini dove si vuole migliorare la filtrabilità.

La chiarifica con FISHCOLL permette di ottenere:

- ⇒ maggiore limpidezza
- ⇒ migliore filtrabilità
- ⇒ rispetto del quadro aromatico
- ⇒ maggiore freschezza al gusto

FISHCOLL è un chiarificante in linea con le normative sugli allergeni, agisce a bassi dosaggi e trova impiego dalla pulizia dei mosti alla stabilizzazione dei vini.

MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Disperdere FISHCOLL in 10-20 volumi di acqua fredda. Aggiungere la soluzione ottenuta omogeneizzandola accuratamente alla massa da chiarificare.

Dosi: da 0,5 a 2 g/hL nei vini bianchi e rosati; fino a 4-5 g/hL nei vini rossi.

COMPOSIZIONE

Colla di pesce

CONFEZIONI

Pacchi kg. 1

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.