



CLARIFICANTE ICTIOCOLA EN POLVO

DESCRIPCION

Clarificante en polvo específico para los vinos blancos rosados.

No hidrolizada, nuestra cola de pescado se revela a la vez muy eficaz y muy respetuosa de la calidad del vino.

Elaborada a partir de vejigas natatorias de esturión.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Ictiocola en Polvo L.A. es un clarificante muy puro que no ha sido sometido a proceso de hidrólisis. Por eso, la estructura proteica de nuestra Cola de Pescado la hace muy respetuosa de la calidad del vino y altamente recomendable en vinos blancos y rosados de calidad, mejorando el brillo y finura.

MODO DE EMPLEO

Para 100 g de Ictiocola en Polvo L.A.

Disolver 70 g de ácido cítrico en 2 litros de agua fría.

Agregar la Ictiocola en Polvo L.A. en esta solución y esperar unas 2 a 3 horas hasta obtener un gel.

Luego, diluir este gel con 10 litros de agua antes de incorporarlo lentamente en el vino, preferiblemente por remontaje para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

DOSIS

1-3 g/hl.

PRESENTACION

Bolsas de 500 g

ALMACENAMIENTO

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.