

CLARIFICANTES

COLAGEL FISH



Contiene pescado.



Alérgenos:
contiene sulfitos
[0.8%].

COLA DE PESCADO

Colagel Fish es una preparación de colágeno procedente de vejiga natatoria de pescado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificación suave y rápida de vinos blancos y rosados de alta gama. Debido a su lenta floculación elimina las partículas en suspensión más finas.
- Colagel Fish elimina la fracción polifenólica responsable del carácter amargo de los vinos y de su oxidación temprana de color.
- Confiere una excepcional limpidez y brillantez en vinos poco cargados en materia en suspensión.
- Mejora la turbidez y la filtrabilidad de vinos con problemas de polisacáridos procedentes de *Botrytis*.

COMPOSICIÓN

Colágeno extraído de la piel de la vejiga natatoria de pescado en combinación con ácido cítrico para mejorar la solubilidad y estabilizado con metabisulfito potásico.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

1 - 3 g/hl de vino.

- Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.
- Disolver Colagel Fish en proporción 1/100 en agua destilada, o vino, agitando enérgicamente para asegurar una buena dispersión.
- Reposar unas 2-3 horas hasta su completa hidratación.

- Agitar enérgicamente de nuevo. Puede añadirse más cantidad de agua o vino si el gel es muy espeso.

- Incorporar al vino inmediatamente y homogenizar.

Preparar en el momento de su empleo. No utilizar después de 24 horas de su preparación. Colagel Fish no provoca sobreencolado.

PRESENTACIÓN

Escamas de color blanco.

Envases de 100 g.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. El envase una vez abierto, debe emplearse inmediatamente.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.