

## ITTIACCOLLA EXPERTI

### Colla di pesce altamente purificata – allergen free

#### DESCRIZIONE

Ittiocollo Experti è la colla di pesce purificata consistente in collagene ottenuto dalla vescica natatoria di determinati pesci.

#### IMPIEGO

Ittiocollo Experti è utilizzato come agente chiarificante nella produzione di vini di qualità. Il trattamento con Ittiocollo Experti si esplica con un'azione ad effetto chiarificante rapido, anche in vini difficili. Ittiocollo Experti dona al vino brillantezza e la sua lenta flocculazione rimuove anche le particelle più fini in sospensione. La compattezza del sedimento risultante ne facilita la separazione e la successiva filtrazione del vino. Ittiocollo Experti permette anche la rimozione del gusto amaro tannico e la riduzione del rischio di imbrunimento dei vini bianchi. Non comporta rischi di surcollaggio. Elimina eventuali residui di carbone.

#### MODALITÀ D'USO

Preparare una soluzione standard sciogliendo da 2 a 4 g di acido citrico o tartarico per litro di acqua a meno di 15°C. Aggiungere 5g di Ittiocollo Experti per ogni litro di soluzione acidulata agitando energicamente con l'impiego di un mixer ad alta velocità. Continuare l'agitazione della massa per altri 15-30 minuti. Se non si dispone di un mixer adatto, miscelare dentro una vasca o ricircolando il prodotto per almeno 1 ora. Quindi far riposare per 1 – 2 ore e usare il mixer per altri 15 - 30 minuti o ricircolare per un'altra ora. A questo punto la soluzione può essere impiegata direttamente. Nella preparazione e l'impiego del prodotto non è consigliato superare i 15°C (miscelando si può riscaldare il preparato). Si raccomanda di preparare solamente il quantitativo di prodotto necessario per il singolo trattamento.

La soluzione si conserva per 3 giorni se mantenuta in un luogo fresco. Per conservazioni superiori ai 3 giorni si suggerisce l'aggiunta di 0,3 g/l circa di metabisolfito di potassio come conservante. Verificare che la miscela di Ittiocollo Experti risulti ben dispersa ed aggiungere al vino in cisterna miscelando accuratamente. Ove possibile miscelare al vino utilizzando una pompa dosatrice in continuo o un tubo venturi fissato ad una pompa.

Limitazioni d'uso:

- Per il trattamento dei vini il limite massimo d'uso di chitosano è di 100 g/hl;
- Per il trattamento dei vini il limite massimo d'uso di chitina-glucano è di 100 g/hl;
- Per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi e dei vini rosati, il limite d'utilizzazione degli estratti proteici di lieviti è di 30 g/hl e per il trattamento dei vini rossi di 60 g/hl.

#### DOSI DI IMPIEGO

Dose raccomandata per bianchi e rosati: 1 - 4 g/hl.

Test di laboratorio preliminari sono raccomandati per definire il dosaggio ottimale.

#### CONFEZIONI

Da 250 g e da 1 kg

#### CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione. Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

**PERICOLOSITÀ** Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.