



Colle de poisson L.A.

Colle de poisson L.A. è un prodotto di chiarifica molto puro che apporta una brillantezza e una finezza eccezionali ai vinibianchi e rosati.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** colla di pesce acidificata in polvere.
- **Interesse enologico :** Colle de poisson L.A. è un prodotto di chiarifica molto puro che non è stato sottoposto ad idrolisi. Si rivela essere allo stesso tempo **molto efficace** e **rispettoso del vino**. La struttura proteica del coadiuvante di Colle de poisson L.A. dà una **brillantezza e una finezza eccezionali ai vini bianchi o rosati**.

La Colle de poisson L.A. provoca la formazione di fecce leggere e voluminose che si depositano lentamente. Un ritardo minimo di 2 o 3 settimane prima del travaso è raccomandato per limitare gli effetti dell'intasamento.

La Colle de poisson L.A. contiene acido citrico, facilitando la sua dissoluzione in acqua durante l'utilizzo.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Mescolare la quantità necessaria di Colle de poisson L.A. in una piccola quantità di acqua fredda per formare un gel omogeneo. Lasciare rigonfiare 1-2 ore, poi agitare energicamente e incorporare la preparazione lentamente nel vino durante un rimontaggio per ottenere una ripartizione omogenea.
- **Dosi:** *Vino fiore:* 0,5-2 g/hL. *Vino torchiato:* 1,5-3 g/hL.
Dosa da definire in funzione dell'obiettivo di chiarifica.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** polvere giallo chiaro

CHIMICHE

- **Ceneri:** < 2%
- **Azoto totale:** > 14%
- **Umidità:** < 18%
- **pH:** > 3,5 a 4

LIMITI

- **Ferro :** < 100 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Piombo :** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 250 g.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO riportata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.