

ICTIOCLAR

Cola de pescado purificada

CARACTERÍSTICAS

Ictioclar es una preparación de colágeno procedente de vejiga natatoria de pescado.

APLICACIÓN

Clarificación suave y rápida de vinos blancos y rosados de alta gama. Debido a su lenta floculación elimina las partículas en suspensión más finas.

Mejora la turbidez y la filtrabilidad de vinos con problemas de polisacáridos procedentes de *Botrytis*.

COMPOSICIÓN

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

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

Vino terminado 1-3 g/hl

Se recomienda realizar pruebas previas en laboratorio a fin de determinar la dosis idónea para cada vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Ictioclar elimina la fracción polifenólica responsable del carácter amargo de los vinos y de su oxidación temprana.

Confiere una excepcional limpidez y brillantez en vinos poco cargados en materia en suspensión.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver **Ictioclar** en proporción 1/100 en agua destilada, o vino, agitando enérgicamente para **asegurar una buena dispersión**.
2. Reposar unas 2-3 horas hasta su completa hidratación.
3. Agitar enérgicamente de nuevo. Puede añadirse más cantidad de agua o vino si el gel es muy espeso.
4. Incorporar al vino inmediatamente y homogenizar.

Precauciones de trabajo

Preparar en el momento de su empleo. No utilizar después de 24 horas de su preparación.

Ictioclar no provoca sobreencolado.

ASPECTO FÍSICO

Escamas de color blanco.

PRESENTACIÓN

Envases de 100 g y de 500 g.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Nitrógeno total [%]	> 8
Humedad [%]	< 10
pH (1%)	2,0-4,0
SO ₂ [%]	< 2,5

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

El envase una vez abierto, debe emplearse inmediatamente.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.