

ICTIOCLAR

Cola de peixe purificada

CARACTERÍSTICAS

Ictioclar é uma preparação de colagénio procedente de bexiga natatória de peixe.

APLICAÇÃO

Clarificação suave e rápida de vinhos brancos e rosés de alta gama. Devido à sua lenta floculação elimina as partículas mais finas em suspensão.

Melhora a turbidez e a filtrabilidade de vinhos com problemas de polissacáridos procedentes de *Botrytis*.

COMPOSIÇÃO

Colagénio de peixe em combinação com ácido cítrico para melhorar a solubilidade e estabilizado com metabissulfito de potássio.

Alérgeno: Contém sulfitos.

DOSES

Vinho terminado 1-3 g/hl

Recomenda-se realizar ensaios prévios em laboratório para determinar a dose idónea para cada vinho.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Ictioclar elimina a fração polifenólica responsável pelo carácter amargo dos vinhos e da sua oxidação precoce.

Confere uma excecional limpidez e brilho a vinhos pouco carregados em matéria em suspensão.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dissolver Ictioclar na proporção 1/100 em água destilada, ou vinho, agitando energeticamente para assegurar uma boa dispersão.

2. Deixar repousar entre 2-3 horas até completa hidratação.

3. Agitar de novo energeticamente. Pode adicionar-se mais quantidade de água ou vinho se o gel fica muito espesso.

4. Incorporar ao vinho imediatamente e homogeneizar.

Precauções de trabalho

Preparar no momento da sua aplicação. Não utilizar depois de 24 horas da sua preparação.

Ictioclar não provoca sobrecolagem.

ASPETO FÍSICO

Escamas de cor branca.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 100 g.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 782 (rev.2)

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

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.

ICTIOCLAR / Rev.5 / Data: 21/08/2020