

FISHCOLL

Clarificante proteico Sin Alérgenos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FISHCOLL es un clarificante proteico a base de cola de pescado, obtenida de materias primas seleccionada. Un nuevo proceso de micronización y granulación hace **FISHCOLL** fácilmente soluble y listo por el uso, resolviendo los problemas de preparación, comunes con las tradicionales colas de pescado.

FISHCOLL es un clarificante proteínico "Sin Alérgenos".

APLICACIONES

FISHCOLL es un óptimo clarificante por los Vinos Blancos de calidad, por los vinos dulces, vinos de pasas y vinos fortificados. **FISHCOLL** puede ser usado también en los Vinos Rosados y Tintos y, en particular, en todos los vinos donde se quiere mejorar la filtrabilidad.

La clarificación con **FISHCOLL** permite de obtener:

- ⇒ Mayor limpieza;
- ⇒ Mejor filtrabilidad;
- ⇒ Respetto de los aromas;
- ⇒ Sabor más fresco.

FISHCOLL es un clarificante que respecta las normativas sobre los Alérgenos, obra con bajas dosis y se usa tanto en el mosto como en la estabilización de los vinos.

MODALIDAD DE EMPLEO

- 1) Disolver 1 Kg de **FISHCOLL** en 25 L de agua fría, sin agitar;
- 2) Dejar en reposo por 20-30 minutos;
- 3) Llevar la temperatura de la solución hasta de 35°-45° C, añadiendo 25 L más de agua caliente a 65°-70° C;
- 4) Agitar la solución por 5-10 minutos antes de usarla.

Dosaje: 0,5 -2 g/hL en los vinos blancos y rosados; hasta 4-5 g/hL en los vinos tintos.

COMPOSICIÓN

Cola de pescado

PRESENTACIÓN

Paquetes de 1 Kg y 10 Kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad