



WINEGLASS

Colla di pesce stabilizzata



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'uso della colla di pesce come chiarificante ha origini molto lontane; notizie della sua applicazione nella chiarifica della birra risalgono al 1800. La colla di pesce si estraeva in Russia a partire dalla vescica natatoria di alcuni pesci ed in particolar modo dalla storione.

Oggi AEB ha studiato un sistema di produzione di nuova concezione che insieme ad una accurata scelta della materia prima, per la maggior parte proveniente dalle regioni del nord Europa, ha permesso di ottenere un prodotto finale dalle caratteristiche uniche.

Wineglass si presenta con dei fiocchi leggerissimi che si solubilizzano immediatamente in acqua dando una soluzione perfettamente incolore. All'olfatto il prodotto non presenta odori particolari, ha un leggero sentore di gelatina.

L'impiego di **Wineglass** è ideale per la chiarifica dei vini bianchi se abbinato alla bentonite (Bentogran o Majorbenton), o al sol di silice (Spindasol), per ottenere sedimentazioni rapide che eliminano dai vini leggeri intorbidamenti e sovradosaggi di tannino (sentori di barriques troppo marcati, torchiati ecc.). L'uso di **Wineglass** nei vini rossi ha grande interesse, in quanto agisce molto bene sulla rimozione dei tannini verdi ed astringenti, molto aggressivi al palato, già a dosaggi medio alti, mentre a dosaggi bassi permette di eliminare quelle piccole asperità gustative che spesso i vini hanno prima dell'imbottigliamento. L'impiego congiunto con gelatina ed albumina d'uovo permette di eliminare le frazioni sgradevoli del vino.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Colla di pesce stabilizzata con acido citrico.

→ DOSI D'IMPIEGO

Nei vini bianchi e rosati da 1 a 4 g/hL; nei vini rossi da 2 a 8 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Dissolvere in acqua in soluzione al 2% ed aggiungere alla massa in rimontaggio entro 2-3 ore dalla preparazione della soluzione senza creare turbolenza.

A temperature superiori a 30°C la soluzione tende a separare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 in scatole da kg 1.

