



# ITTIOGEL

Cola de peixe solúvel a frio



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Ittiogel** é um clarificante proteico obtido a partir da hidrólise do colagénio contido na pele dos peixes.

A seleção criteriosa das matérias-primas e os processos de purificação permitiram obter um preparado solúvel capaz de conferir brilho aos vinhos tratados, particularmente na vinificação de vinhos brancos, mas sendo também utilizada em vinhos tintos.

**Ittiogel** possui uma ação suave e eficaz, eliminando as nuances gustativas amargas e devolvendo a frescura e vivacidade ao paladar. Realça a qualidade aromática dos vinhos, conferindo-lhes aromas mais intensos e limpos. Combinado com sol de sílica, o **Ittiogel** clarifica vinhos difíceis e proporciona um brilho notável, mesmo na presença de uvas afetadas pela botritis.

Após o tratamento com carvão ativado, este absorve e remove as partículas mais finas que permanecem em suspensão, reduzindo o tempo de contacto entre o vinho e o carvão, com evidentes vantagens organoléticas.

A escolha do **Ittiogel** em detrimento de outras tecnologias de clarificação pode ser feita tendo em conta a estrutura dos vinhos e as tecnologias de produção utilizadas, com a certeza de que a eficácia do tratamento será de elevada qualidade.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cola de peixe.

## → DOSE A APLICAR

Na clarificação de mostos e vinhos de 2 a 20 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolva em pelo menos 10 partes de água fria (não utilize água quente).

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 5 kg.

