



WINEGLASS

Cola de peixe estabilizada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O uso da cola de peixe como clarificante tem origens muito distantes; relatos da sua aplicação na clarificação da cerveja datam de 1800. A cola de peixe era extraída na Rússia da bexiga natatória de alguns peixes, principalmente, do esturção.

Hoje, a AEB estudou um novo conceito de sistema de produção que, juntamente com uma escolha precisa de matéria-prima, principalmente proveniente das regiões do norte da Europa, permitiu obter um produto final com características únicas.

Wineglass apresenta-se com flóculos muito leves que se dissolvem imediatamente em água, proporcionando uma solução perfeitamente incolor. No nariz, o produto não tem odores específicos, tem um leve odor a gelatina.

A utilização de **Wineglass** é ideal para a clarificação de vinhos brancos se combinados com bentonite (Bentogran ou Majorbenton) ou com sol sílica (Spindasol), para obter sedimentação rápida que elimina a turbidez e a sobredosagem de taninos em vinhos leves (aroma a barrica demasiado marcado, vinhos de prensa, etc.). O uso do **Wineglass** em vinhos tintos tem grande interesse, pois atua muito bem na remoção de taninos verdes e adstringentes, muito agressivos no paladar, em doses médias/altas, enquanto em doses baixas, permite eliminar as pequenas asperezas gustativas que frequentemente os vinhos têm antes de engarrafar. O uso conjunto com gelatina e albumina de ovo permite eliminar as frações desagradáveis do vinho.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cola de peixe estabilizada com ácido cítrico.

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos vinhos brancos e rosados 1 a 4 g/hL; nos vinhos tintos 2 a 8 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em água em uma solução a 2% e juntar em remontagem até 2-3 horas após a preparação da solução sem criar turbulência.

Com temperaturas superiores a 30°C a solução tende a separar-se.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em lugar fresco e seco ao abrigo da luz e calor diretos.

Pacotes de 500 g em caixas de 1 kg.

