



ITTIOSOL

Gelatina líquida à base de gelatina de peixe



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Gelatina de peixe líquida, de fácil aplicação, simples de dosar e de misturar. Em contacto com os taninos dos mostos e dos vinhos, insolubiliza-se imediatamente, floccula e forma macrocoágulos pesados que englobam os sólidos em suspensão, arrastando-os para o fundo formando borras compactas.

Ação: nos vinhos brancos **Ittiosol** elimina as catequinas (envolvidas nos fenómenos de oxidação) e assegura produtos mais macios e menos sujeitos à madeirização. Nos vinhos tintos, apresenta um elevado índice de combinação com os polifenóis. Liga-se às moléculas adstringentes e preserva as antocianinas, fazendo realçar a intensidade corante. Nos destilados que estiverem em contacto prolongado com madeira nova, elimina os taninos adstringentes e transfere maciez e fineza. **Ittiosol** possui uma particular reatividade com o sol de sílica com o qual deve ser utilizado.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina de peixe, ácido cítrico, bissulfito de potássio (10 g/hL incorporam 0,35 mg/L of SO₂), ácido ascórbico, água q.b. para 100.

→ DOSES RECOMENDADAS

Na clarificação de mostos, sumos de fruta e de vinhos, em conjunto com sol de sílica: de 5 a 30 mL/hL para cada 100 mL de sol de sílica. Nos mostos, sumos de fruta, vinhos e destilados: de 5 a 100 mL/hL segundo o grau desejado de remoção dos polifenóis. Nos produtos com alto teor de taninos, o grau de remoção é proporcionalmente maior.

→ MODO DE APLICAR

Distribuir uniformemente a dose de **Ittiosol**, (eventualmente diluída 1:1) na massa a tratar, utilizando bombas doseadoras ou tubos Venturi.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Bidão com 25 kg.

