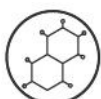




## CARATTERISTICHE GENERALI

HGEL ITTIO PLUS è una colla di pesce ottenuta dalla purificazione delle vesciche natatorie degli storioni. Si presenta in forma di granuli biancastri solubili in acqua fredda. La sua formulazione ne consente l'applicazione naturale nella chiarifica di finitura dei vini bianchi di pregio e dei vini rosati. Anche l'utilizzo sui vini rossi consente di ottenere risultati di ottima pulizia aromatica e gustativa. La chiarifica con colla di pesce porta alla formazione di flocculi fini in grado di pulire il vino anche dalle particelle in sospensione più piccole, con il risultato di vini chiarificati di estrema brillantezza e dotati di un'ottima filtrabilità. Utilizzando HGEL ITTIO PLUS si ottengono dei vini più limpidi, freschi e con un buon equilibrio organolettico. HGEL ITTIO PLUS è impiegato per l'affinamento di vini bianchi di qualità, vini rosati e base di spumanti. Il suo uso viene consigliato anche per pesanti chiarifiche di vini provenienti da uve contaminate da Botrytis cinerea e per la rimozione completa del carbone enologico che viene trattenuto all'interno dei flocculi, consentendone un'eliminazione più efficace con la successiva filtrazione.



## COMPOSIZIONE

100% Colla di pesce istantanea.



## DOSI E MODALITÀ D'USO

Disperdere la colla di pesce in acqua fredda in un rapporto iniziale del 20% (200 g in 1 litro di acqua fredda) e omogeneizzare energicamente. Lasciare la soluzione così preparata a riposo per circa 10 minuti, quindi aggiungere ancora acqua fredda fino a raggiungere una concentrazione di 100 g/L (aggiungere ancora 1 litro di acqua alla soluzione iniziale). Agitare in modo da ottenere una soluzione liquida e omogenea. La soluzione non è conservabile e deve essere consumata nel più breve tempo possibile.

Allo scopo di favorire un'omogeneizzazione ottimale, aggiungere alla massa facendo uso di un dispositivo di dosaggio come una pompa volumetrica o un tubo Venturi, nel corso di un rimontaggio al chiuso. I migliori risultati di chiarifica si ottengono a temperature basse, possibilmente non superiori ai 12°C.

Chiarifica di finitura	1 – 2 g/hL
Chiarifica energica	3 – 4 g/hL

*\*Non utilizzare mai acqua calda nella preparazione della colla di pesce.*



## CODICE PRODOTTO

0101AG.00057	Kg 0.25
0101AG.00058	Kg 0.50



## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



## NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Regolamento (UE) 934/2019. Conforme al FCC ed al Codice Enologico Internazionale OIV. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.