

## cap. 5 Clarificantes

# ● ICTIOCOLA EN POLVO L.A

### DEFINICION

Clarificante en polvo específico para los vinos blancos rosados.  
No hidrolizada, nuestra Cola de Pescado se revela a la vez muy eficaz y muy respetuosa de la calidad del vino.  
Elaborada a partir de vejigas natatorias de esturión.

### INTERES ENOLOGICO

Ictiocola en Polvo L.A. es un clarificante muy puro que no ha sido sometido a proceso de hidrólisis. Por eso, la estructura proteica de nuestra Cola de Pescado la hace muy respetuosa de la calidad del vino y altamente recomendable en vinos blancos y rosados de calidad, mejorando el brillo y finura.

### DOSIS

1-3 g/hl

### MODO DE EMPLEO

Para 100 g de Ictiocola en Polvo L.A.

- Disolver 70 g de ácido cítrico en 2 litros de agua fría.
- Agregar la Ictiocola en Polvo L.A. en esta solución y esperar unas 2 a 3 horas hasta obtener un gel.
- Luego, diluir este gel con 10 litros de agua antes de incorporarlo lentamente en el vino, preferiblemente por remontaje para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

### PRESENTACION

Bolsas de 500 g.

### CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.