

E-GEL-FISH

Colla di pesce

E-Gel-Fish viene ottenuta dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi dei pesci, al fine di ottenere una colla proteica molto delicata idonea per chiarifiche di vini bianchi e rosati. La lenta flocculazione garantisce il trascinamento delle particelle in sospensione, anche quelle più fini, con una veloce sedimentazione del flocculo. Elimina il gusto di amaro ed affina i vini prima della stabilizzazione tartarica, migliorando la loro filtrabilità, nonché le loro caratteristiche sensoriali.

Dosi e modalità d'impiego:

2-5 g/hl per chiarifiche leggere e di finitura, 5-15 g/hl per chiarifiche forti
Si consigliano prove preliminari in laboratorio. Sciogliere in almeno 10 parti di acqua fredda e aggiungere alla massa in rimontaggio.

Composizione e confezione:

Gelatina di pesce 180 bloom.
Proteine sup. 85%, umidità residue inf. 13%.
OGM Free. Pacchetto da 500 gr

Scheda tecnica



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com