

FISHANGEL

ENCOLADO DE LOS VINOS

Cola para vinos blancos y rosados, especialmente concebida para una sedimentación rápida, una elevada brillantez de los vinos y una gran suavidad en boca.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FISHANGEL es una formulación a base de 2 colas proteicas : cola de pescado y gelatina de origen porcina.

FISHANGEL no sólo presenta una perfecta acción clarificante y estabilizante, también aumenta la filtrabilidad de los vinos y acentúa significativamente su brillantez y suavidad.

Esta cola es recomendada para vinos de calidad premium.

↓ MODO DE EMPLEO

• Solubilización :

Dispersar bien el preparado en 2 a 3 veces su peso en agua fría (si es necesario, utilizar un homogeneizador para evitar la formación de grumos). Dejar reposar 1/2 hora, mezclar y adicionar el preparado a la masa de vino mezclando delicadamente.

• Utilización :

FISHANGEL se utiliza en los vinos blancos o rosados en combinación con tanino o gel de sílice.

Incorporar **FISHANGEL** durante un remontado, o utilizando un empalme para encolado, a continuación homogeneizar cuidadosamente.

Efectuar un trasiego tras la completa sedimentación.

↓ DOSIS DE EMPLEO

• De 4 a 8 g/hL.

FISHANGEL se utiliza en los vinos blancos y rosados en combinación con TANIN TC o con TANIN CRISTALLIN EXTRA (de 3 a 8 g/hL) o con GELOCOLLE (de 2,5 a 5 cL/hL).

N.B. : las dosis de empleo indicadas son meramente indicativas.

Es siempre aconsejable efectuar un ensayo previo en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• 1 kg, 5 kg

Consérvese en lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura entre 5 y 25°C.

La fecha de utilización óptima de **FISHANGEL** en su envase original está indicada en la etiqueta.

Una vez preparada, la formulación debe ser utilizada en el día (a una temperatura de conservación de alrededor de 10°C).