

FISHCOLL

Proteínový klarifikant bez alergénov

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

FISHCOLL je proteínový klarifikant na báze vyziny, získanej z vyselektovaných prvotných surovín. Inovatívny proces mikronizácie a granulácie činia produkt FISHCOLL ľahko rozpustným a pripraveným na použitie, pričom sa vyriešia známe problémy prípravy tradičných vyzín.

FISHCOLL je proteínový klarifikant "bez alergénov".

POUŽITIE

FISHCOLL je optimálny klarifikant pre akostné biele vína a tiež sladké, hrozičkové a likérové vína. FISHCOLL môže byť použitý aj na ružové a červené vína a predovšetkým pre všetky vína, kde je želané zlepšenie filtrovateľnosti.

Klarifikácia s produktom FISHCOLL umožní dosiahnuť:

- väčšiu čírosť;
- lepšiu filtrovateľnosť;
- rešpektovanie aromatického obrazu;
- väčšiu chuťovú sviežosť.

FISHCOLL je klarifikant, ktorý vyhovuje normám o alergénoch, pôsobí pri nízkych dávkach a nachádza použitie od čistenia muštov až po stabilizáciu vín.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

- 1) dispergovať 1 kg produktu FISHCOLL v 25 l studenej vody, bez miešania;
- 2) nechať odstáť 20 – 30 minút;
- 3) priviesť roztok na teplotu 35°- 40°C, pridať ďalších 25 l teplej vody 65-70°C;
- 4) miešať roztok počas 5 – 10 minút pred použitím klarifikačného roztoku.

Dávky:

0,5 - 2 g/hl – pre biele a ružové vína;

4-5 g/hl – pre červené vína.

ZLOŽENIE

Vyzina.

BALENIA

Vrecká po 1 kg a vrecia po 10 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.