

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 de $\frac{3}{4}$ a 1 hora.
- Mezclar de nuevo e incorporar con un accesorio de unión al depósito mientras se remueve con una batidora.

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 2 a 4 g/hL.

FISHANGEL™ se utiliza en los vinos blancos y rosados en combinación con TANIN TC™ 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

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).