

# GEL FISH ITTIOCOLLA

CHIARIFICANTE A BASE DI GELATINA DI PESCE

La gelatina di pesce o ittiocollo proviene dalla vescica natatoria dei pesci. Si tratta di un prodotto naturale la cui caratteristica fondamentale sta nel fatto che, alle dosi consigliate, non dà problemi di surcollaggio producendo un'ottima chiarificazione. Prodotto di elezione nel trattamento dei vini bianchi e rosati. Al pH del vino assume carica elettrica positiva.

## CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

**GEL FISH** è un prodotto assolutamente naturale derivato dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi di pesce. Il trattamento utilizzato nella produzione di **GEL FISH** consente di mantenere intatta la struttura spaziale delle proteine conferendo delle proprietà chiarificanti straordinarie oltre che facilitare la loro idratazione nelle operazioni di preparazione. Grazie a queste caratteristiche rende i vini limpidi e brillanti migliorando, di conseguenza, la loro filtrabilità. **GEL FISH** consente di eliminare note amare eventualmente presenti nel vino.

**COMPOSIZIONE:** 100% gelatina di pesce.

## APPLICAZIONE:

**GEL FISH** trova impiego principalmente nella chiarifica dei vini bianchi e rosati ai quali conferisce una brillantezza eccellente. Il rischio di ipercollatura è nullo alle normali dosi d'impiego. Consigliabile l'utilizzo di **GEL FISH** dopo un trattamento con carbone enologico in quanto consente di eliminare anche i residui più fini che verranno totalmente separati per filtrazione. Si otterrà, di conseguenza un minor contatto, carbone-vino.

**DOSI:** usualmente sono comprese tra 2 e 5 g/Hl.

## MODALITÀ D'USO:

**GEL FISH** deve essere idratato per consentire il necessario rigonfiamento. Pertanto si consiglia di miscelare il prodotto in acqua fredda nel rapporto di 1:10 mantenendo l'agitazione durante la preparazione. Lasciare gonfiare qualche ora e incorporare successivamente al vino omogeneizzando la massa con un rimontaggio. In caso di chiarifiche miste con silice (**Biogel V**, **Tecnosil**, **Kemisol**) e/o bentonite (**Microfarm**, **Bentofarm**, **Bentogel KV**, **Sferogel**, **Flobent LV**) questi dovranno essere aggiunti sempre prima di **GEL FISH**. In particolare l'uso di sol di silice è raccomandato per accelerare e migliorare il processo di chiarifica.

**CONFEZIONE:** pacco da 1 Kg

**CONSERVAZIONE:** mantenere il prodotto in luoghi freschi ed asciutti. Consumare entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE:**

Aspetto fisico:	scaglie	Limpidezza:	< 50 NTU
Colore:	giallo paglia	Punto isoelettrico:	6-10
Odore:	neutro	Granulometria:	4 Mesh
Sapore:	neutro	Lipidi:	<0.1%
Umidità:	13%	Proteine:	>85%
Ceneri:	< 2%	CBT:	< 1000/g
Arsenico:	< 2,0 ppm	Coliformi:	assenti
Rame:	< 30 ppm	E.Coli:	assenti
Metalli pesanti:	< 20 ppm	Spore solfito riduttori:	< 10/g
Solubilità:	disperdibile	Lieviti e muffe:	< 100/g
pH:	4.5-6 (soluz. 1%)	Stafilococco aureus:	assente/g
Bloom (AOAC):	180 ±10	Salmonella:	assente/25g
Viscosità:	60 ±20 cPs		

*Contiene proteine*

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO