



# FISHCOLL EB

## Chiarificante proteico esente da allergeni

### 1- DESCRIZIONE

FISHCOLL EB è un chiarificante proteico a base di colla di pesce ottenuta da materie prime selezionate. Un innovativo processo di micronizzazione e granulazione rendono FISHCOLL EB facilmente solubile a freddo e di pronto utilizzo risolvendo i noti problemi di preparazione delle tradizionali colle di pesce. FISHCOLL è un chiarificante proteico "esente da allergeni".

### 2- APPLICAZIONI

FISHCOLL EB è un ottimo chiarificante per i vini bianchi di qualità, per i vini dolci, passiti e liquorosi. FISHCOLL EB può essere utilizzata anche nei vini rosati e rossi e in particolare in tutti i vini dove si vuole migliorare la filtrabilità. La chiarifica con FISHCOLL permette di ottenere:

- maggiore limpidezza;
- migliore filtrabilità;
- rispetto del quadro aromatico;
- maggiore freschezza al gusto.

FISHCOLL EB è un chiarificante in linea con le normative sugli allergeni, agisce a bassi dosaggi e trova impiego dalla pulizia dei mosti alla stabilizzazione dei vini.

### 3- DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

Disperdere FISHCOLL EB in 10-20 volumi di acqua fredda. Aggiungere la soluzione ottenuta omogeneizzandola accuratamente alla massa da chiarificare.

Dosi: da 0,5 a 2 g/hl nei vini bianchi e rosati; fino a 4-5 g/hl nei vini rossi.

### 4- COMPOSIZIONE

Colla di pesce

### 5- CONFEZIONAMENTO

Pacchi: 1 - 10 kg

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso, quindi non necessita di scheda di sicurezza.**