



ITTIORGREEN

Colla di pesce biologica

ITTIORGREEN

Prodotto idoneo alla produzione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12.

Ittiogreen si impiega per la chiarificazione di vini di pregio, nei quali è fondamentale salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

I vantaggi dell'impiego di **Ittiogreen** sono anzitutto il ridottissimo deposito di fondo, il grado di limpidezza che permette di raggiungere e l'effetto sempre positivo sulle filtrazioni successive.

Nei vini bianchi e rosati permette di ottenere grande brillantezza anche in condizioni difficili (vini ricchi di colloid). Rimuove parte dei polifenoli responsabili del sapore amaro e rifinisce dal punto di vista organolettico.

Ittiogreen si scioglie facilmente, dando una soluzione pronta all'uso.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Preparare una dispersione al 1-2% in acqua calda, quindi aggiungere a poco a poco la soluzione così ottenuta al vino da chiarificare e mescolare bene e rapidamente il tutto. L'abbinamento con Bentowhite Gran completa l'azione chiarificante e brillantante di Ittiogreen. Attendere 48 ore per la sedimentazione completa.

DOSI

1 - 5 g/hl di vino

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

