



# FINECOLL

## AFINAMENTO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MELHORAMENTO DA LIMPEZ E DA FILTRABILIDADE

### COMPOSIÇÃO

Cola de peixe em pó.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

**FINECOLL** é elaborada a partir de uma selecção de bexigas-natatórias de peixe.

A cola de peixe é uma cola muito delicada, adequada especialmente para a clarificação de vinhos brancos e rosados. **FINECOLL** confere ao vinho limpidez e brilho. A sua floculação lenta arrasta as mais pequenas partículas em suspensão. Uma vez terminada a floculação, a sua sedimentação processa-se rapidamente.

**FINECOLL** não é uma alternativa à filtração, mas melhora-a e facilita-a.

Depois de um tratamento com carvão enológico, a cola de peixe reagrupa as partículas mais finas e permite uma eliminação total por filtração. O contacto entre o vinho e o carvão é igualmente mais curto.

A cola de peixe é considerada, normalmente, uma cola de afinamento ou de acabamento (as doses necessárias variam entre 1 e 2 g/hL). Neste caso, não requer a adição de coadjuvantes de clarificação como o tanino ou o sol de sílica. No entanto, a experiência de muito tempo sobre a aplicação da cola de peixe mostra que pode ser muito enérgica sobre vinhos difíceis, por exemplo, no final da maloláctica. Neste caso particular, as doses necessárias podem chegar a 3-4 g/hL. É necessário, então, adicionar 20 a 40 mL/hL de **SILFLOC** para obter uma acção óptima ao nível do melhoramento da limpidez, da filtrabilidade e das características organolépticas.

Na região de Champagne, os hábitos de clarificação eram principalmente em favor da associação tanino-gelatina para os *blanc de noir*. A cola de peixe ficava reservada aos *blanc de blanc*. Actualmente nota-se uma preferência pela cola de peixe também nos *blanc de noir*.

Os resultados sobre a clarificação e sobre a filtrabilidade não são os únicos a considerar, pois em geral estão assegurados. Os ensaios prévios à utilização da cola de peixe são indispensáveis para o aperfeiçoamento dos caracteres organolépticos.

**FINECOLL** apresenta-se sob a forma de grânulos esbranquiçados, que provêm dos fragmentos das bexigas-natatórias dos peixes. Está pronta para a dissolução em água fria, na qual não deixa resíduos.

Concentração da solução para a dissolução de FINECOLL: 10 g/L

### APLICAÇÕES

Para realizar com êxito uma clarificação com uma cola proteica convém recordar os seguintes pontos:

- Temperatura baixa, se possível inferior a 10 °C;
- Temperatura estável, com o objectivo de evitar os movimentos convectivos que fazem ressuspender os flóculos.
- Ausência de gás carbónico em sobressaturação que se liberta e faz ressuspender os flóculos. Depois da fermentação maloláctica, realizar uma trasfega com arejamento. Por outro lado, o oxigénio é indispensável para obter um afinamento com sucesso.
- Sulfitar com 2-3 g/hL de SO<sub>2</sub> para bloquear toda a actividade microbiana (leveduras ou bactérias)
- Incorporar lentamente a cola sobre a totalidade do volume. Utilizar uma bomba doseadora ou um tubo de Venturi.
- Evitar a incorporação de ar com a cola.
- O tanino raramente é necessário com **FINECOLL**. Se utilizado, deve ser adicionado de véspera.



# **FINECOLL**

- O sol de sílica (SILFLOC) é sempre necessário quando a quantidade de **FINECOLL** é superior a 2 g/hL. Deve ser adicionado imediatamente após a cola, nas mesmas condições (Bomba doseadora ou tubo de Venturi).
- Os resultados sobre o melhoramento organoléptico ou sobre a filtrabilidade atingem-se rapidamente (2 ou 3 dias). Uma filtração pode ser efectuada a partir deste momento.
- Pelo contrário, quando se procura a clarificação completa, é necessário esperar 2-3 semanas e verificar a limpidez e a compactação das borras antes da trasfega.

## DOSE

Clarificação suave: de 1 a 2 g/hL

Clarificação enérgica: até 4 g/hL

A partir de 2 g/hL, adicionar 20 mL/hL de **SILFLOC** por cada grama de cola.

Para um resultado óptimo, é sempre recomendada a realização de ensaios prévios.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispensar em água fria (nunca em água quente), numa proporção de 200 g de pó em 10 L de água. Agitar vigorosamente com uma hélice ou agitador. Deixar inchar durante algumas horas. Agitar novamente incorporando outra vez a mesma quantidade de água fria. A solução final (10 g/L) deve ser bem líquida e homogénea. No Verão, a solução deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

Incorporar a cola no decurso de uma remontagem sobre a totalidade do volume. Utilizar uma bomba doseadora ou um tubo de Venturi.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagens de 1 Kg

Embalagem original: conservar ao abrigo da luz e do frio excessivo, num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resolução Oeno 24/2000)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.