








CHIARIFICANTI

FINECOLL

Affinamento delle caratteristiche organolettiche, miglioramento della limpidezza e della filtrabilità

	<p>COMPOSIZIONE Colla di pesce, E330 acido citrico. E224 metabisolfito di potassio.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Finecoll è una colla proteica molto delicata ottenuta esclusivamente dalle vesciche natatorie del pesce. È adatta in particolare alla chiarifica dei vini bianchi e rosati a cui conferisce limpidezza e brillantezza. La sua flocculazione lenta trascina le più fini particelle in sospensione. Una volta terminata la flocculazione, la sedimentazione avviene rapidamente.</p> <p>Finecoll elimina note amare e affina i vini prima della stabilizzazione fisica. Per queste sue caratteristiche trova impiego anche nella chiarifica dei vini rossi.</p> <p>Poco sensibile ai colloidali, può essere usata per migliorare la filtrabilità di vini colmatanti, in particolare quelli derivati da uve botrytizzate. Finecoll non è in alternativa alla filtrazione, ma la completa e la facilita. Dopo la chiarifica, la resa di filtrazione è decisamente migliore.</p> <p>Dopo un trattamento con carbone enologico, la chiarifica con colla di pesce accelera la sedimentazione delle particelle più fini e ne permette la totale eliminazione per filtrazione.</p> <p>La colla di pesce è generalmente usata come una colla di finitura. In questo caso, non richiede l'aggiunta di coadiuvanti di chiarifica come tannino o sol di silice.</p> <p>Nondimeno, l'esperienza mostra che può essere molto efficace per il trattamento di vini difficili, a fine fermentazione malolattica per esempio. In questo caso, le dosi necessarie possono arrivare a 3 - 4 g/hL. Bisogna allora aggiungere da 20 a 40 mL/hL di Sil Flocc per ottenere un risultato ottimale in termini di miglioramento di limpidezza, filtrabilità e caratteristiche organolettiche.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica di finitura di vini bianchi e rosati ▪ Chiarifica di vini difficili, ricchi di colloidali o derivanti da uve botrytizzate ▪ Eliminare le note amare di vini bianchi, rossi e rosati ▪ Facilitare la chiarifica dopo un trattamento con carbone ▪ Migliorare la brillantezza e la filtrabilità del vino ▪ Chiarifica di finitura di vini base spumante
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica di finitura: 1 - 2 g/hL ▪ Chiarifica di vini difficili: fino a 4 g/hL ▪ Riduzione della sensazione di amaro nei vini rossi: 3-4 g/hL
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere in acqua fredda (mai calda) in rapporto 1:50 (20 g di Finecoll in un litro di acqua). Agitare vigorosamente con un'elica o un miscelatore. Lasciare gonfiare qualche ora. Agitare nuovamente incorporando ancora un'uguale quantità di acqua fredda. La soluzione finale (10 g di Finecoll per litro di acqua) deve essere ben liquida ed omogenea.</p> <p>La soluzione così preparata non è conservabile e va utilizzata immediatamente.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p>Incorporare la colla durante il rimontaggio della totalità della vasca, meglio se con una pompa dosatrice o tubo Venturi.</p> <p>Quando la dose d'uso di Finecoll supera i 2 g/hL, si consiglia di aggiungere circa 20 mL/hL di Sil Floc per grammo di colla o 10 g/hL di Pluxcompact per grammo di colla. L'uso congiunto di Sil Floc o Pluxcompact ha la funzione di accelerare la sedimentazione della colla di pesce, migliorare la chiarifica e la filtrabilità del vino. I risultati di miglioramento organolettico o di filtrabilità sono raggiunti in 2 o 3 giorni, passati i quali si può procedere alla filtrazione.</p> <p>Quando Finecoll è usata da sola invece, è necessario attendere 2-3 settimane per avere una completa sedimentazione e verificare la limpidezza e il compattamento delle fecce prima di travasare o filtrare.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.