



Chiarificanti

FINECOLL

Codice Scheda: Finecoll/it
Revisione: n° 3, Agosto 2016
Pag. 1/2

AFFINAMENTO DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MIGLIORAMENTO DELLA LIMPIDEZZA E DELLA FILTRABILITÀ

COMPOSIZIONE

Colla di pesce, E330 acido citrico. E224 metabisolfito di potassio.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli biancastri solubili in acqua fredda

FINECOLL è una colla proteica molto delicata ottenuta esclusivamente dalle vesciche natatorie del pesce. E' 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.

FINECOLL elimina note amare e affina i vini prima della stabilizzazione fisica. Per queste sue caratteristiche trova impiego anche nella chiarifica dei vini rossi.

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.

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.

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.

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 SILFLOC per ottenere un risultato ottimale in termini di miglioramento di limpidezza, filtrabilità e caratteristiche organolettiche.

APPLICAZIONI

- 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

DOSI

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

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.

La soluzione così preparata non è conservabile e va utilizzata immediatamente.

Incorporare la colla durante il rimontaggio della totalità della vasca, meglio se con una pompa dosatrice o tubo Venturi.



Chiarificanti

FINECOLL

Codice Scheda: Finecoll/it
Revisione: n° 3, Agosto 2016
Pag. 2/2

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.

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

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009