



Colla di Pesce

Generalità

La colla di pesce si presenta in polvere, prodotta a partire da vesciche natatorie di pesci. Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Caratteristiche

La colla di pesce è un chiarificante specifico per vini bianchi e rosati. Conferisce al vino limpidezza e brillantezza. La sua flocculazione lenta trascina le più fini particelle in sospensione.

Utilizzo

La colla di pesce si utilizza dopo rigonfiamento in acqua per dare un gel. Aggiungere al vino in rimontaggio. Far riposare alcuni giorni, poi travasare.

Dosaggio

0,5 / 5 gr/hl

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 10 kg,
Confezione da 250 g, scatole da 5 kg