



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044  
Pietraia di Cortona (AR)  
Tel. 0575 678523

[www.istitutochimicoenologico.it](http://www.istitutochimicoenologico.it)  
[info@istitutochimicoenologico.it](mailto:info@istitutochimicoenologico.it)



**ICEclar**

# **FISH GEL**



## DESCRIZIONE

Chiarificante proteico a base di colla di pesce esente da allergeni

## CARATTERISTICHE

**ICEclar FISH GEL** è una gelatina di pesce a massimo potere gelificante di colore bianca con odori e sapori neutri ed una rotazione ottica negativa, simile a quella suina, ma con una intensità della carica sufficiente a garantire una flocculazione già a micro dosaggi.

**ICEclar FISH GEL** è una gelatina ottenuta da idrolisi parziale dei tessuti connettivi di pesci appartenenti alle famiglie degli Acipenseridi e Solmonidi.

Le sue caratteristiche la rendono particolarmente reattiva verso i tannini amari e astringenti migliorando le note fruttate presenti in alcuni rossi e rosati.

Permette di ottimizzare eventuali dosi di PVPP, grazie all'efficacia della combinazione con polifenoli instabili a basso peso molecolare nei trattamenti di chiarifica dei vini, aceti, vini liquorosi e passiti.

Il suo potere gelificante è di oltre i 200 Bloom.

**ICEclar FISH GEL** è un chiarificante che agisce a bassi dosaggi, facilmente solubile a freddo e in linea con le normative sugli allergeni.

SO <sub>2</sub>	50 ppm
pH	5-5,50
As	< 1 ppm
Pb	< 5 ppm
Hg	0,15 ppm
Umidità	7-8 %
<i>E.Coli</i>	UFC/g Assente/10g
Carica aerobica tot	UFC/g < 1000
<i>Salmonella</i>	UFC/g Assente/25g
Muffe e lieviti	UFC/g <100
Potere gelatinante	g bloom > 200

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

0,5 - 2 g/hl nei vini bianchi e rosati

4 - 5 g/hl nei vini rossi

Sciogliere il prodotto in acqua in rapporto 1:10 ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione, poi aggiungere alla massa con un rimontaggio.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

**CQY**  
CERTIQUALITY