

Fishclaire

Colágeno de pescado refinado y en polvo

Características

La composición de Fishclaire es básicamente de colágeno de pescado, El colágeno es una proteína animal de gran tamaño, constituida de 3 cadenas polipeptídicas (100.000 D).

Gracias a su especial tratamiento Fishclaire se encuentra especialmente indicado para la clarificación y afinamiento de los vinos blancos de alta calidad. Su clarificación es realizada fácilmente y dan como resultado unos vinos suaves y sin ningún tipo de aristas.

Modo de empleo

Realizar una disolución de una bolsa de FISHCLAIRE en 20 litro de agua. Agitar continuamente durante todo el proceso de disolución para evitar la formación de grumos, resultando conveniente ir vertiendo poco a poco Fishclaire sobre el total del agua.

Una vez realizada la disolución no resulta conveniente su conservación por riesgo de degradación de la misma.

Dosis medias de empleo

0,5 a 1,5 g/hl

Es conveniente la realización de pruebas en laboratorio para conseguir la dosis adecuada.

Envases y Conservación

Bolsas de 100 g

Almacenar en un lugar seco y fresco.

