



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

ITTI GREEN

CLARIFIANT

La colle de poisson BIO est utilisée pour le collage des vins de qualité supérieure, où il est fondamental de protéger les caractéristiques sensorielles des produits biologique.

Application

Les avantages de l'utilisation d'**Ittiogreen** sont la réduction de la sédimentation, le degré de transparence obtenu et l'effet positif sur la filtrabilité.

Pour les vins blancs et rosés, il est possible d'obtenir des vins brillants même dans des conditions difficiles (vins riches en colloïdes). Il élimine une partie des polyphénols responsables des saveurs amères et améliore les aspects sensoriels. **Ittiogreen** est facilement soluble, donnant une solution prête à l'emploi.

Méthode d'utilisation

Préparez une solution à 1-2% dans de l'eau chaude, puis ajoutez petit à petit cette solution au vin qui nécessite une amende. Mélangez bien et rapidement.

La combinaison avec Gelbentonite améliore la clarification et la brillance du vin.

Attendez 24 à 48 heures pour une sédimentation complète.

Dosage

1-5 g / hl.

Emballage

Sacs de 500 g.

Certificat BIO

Produits certifiés biologiques pour la production de vins biologiques, Reg. 203/12.