

CHIARIFICANTI



PREMIUM® FISH

CLARIFICANTE PROTEICO DE AMPLIO ESPECTRO DE ACCIÓN

COMPOSICIÓN



Gelatina animal de pescado pura.
Contiene producto a base de pescado.

CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® FISH es una gelatina animal de elevado contenido de nitrógeno proteico, de forma granular, en virutas translúcidas, inodora y sin conservantes. Se garantiza que las materias primas utilizadas en la fabricación de PREMIUM® FISH no provienen de organismos modificados genéticamente (sin OMG), están libres del riesgo de EEB (encefalopatía espongiforme bovina) y los procedimientos de elaboración son conformes a las especificaciones Kosher-Passover.

APLICACIONES



PREMIUM® FISH está caracterizada por una carga eléctrica superficial muy elevada (1,10 meq/g); comparable a la de las mejores gelatinas animales seleccionadas hasta este momento por nuestro sector de Investigación y Desarrollo.

Esto hace que PREMIUM® FISH tenga un rápido efecto de limpieza y una buena capacidad de combinarse con los polifenoles. Puede ser considerada mediamente destanzante. Por este motivo PREMIUM® FISH permite una clarificación eficiente de los coloides responsables de la colmatación de los medios de filtración, sobre todo en productos blancos o en los casos en los que se desee hacer correcciones en la cantidad total de polifenoles. Los tratamientos en vinos tintos poco filtrables se aconsejan en dosis muy limitadas. Son posibles tratamientos de clarificación incluso con vinos fríos.

PREMIUM® FISH se aplica con éxito en procesos de clarificación de mostos de uva y zumos de fruta.

Para el uso de PREMIUM® FISH atenerse a las normas de ley vigentes.

CHIARIFICANTI



PREMIUM® FISH

CLARIFICANTE PROTEICO DE AMPLIO ESPECTRO DE ACCIÓN



USO

Disuelva PREMIUM® FISH en agua tibia (35-40°C) en relación de 1:20. La solución obtenida de esta manera no se puede conservar y debe consumirse dentro de un plazo de un día. Añada directamente en el producto a tratar. Se aconseja efectuar un tratamiento adicional con PLUSGRAN® GEL en caso de que se requiera una estabilidad proteica cierta, sobre todo en vinos blancos y rosados.

Se aconseja siempre realizar la dosis de manera proporcional mediante los sistemas automáticos DOSACOM® para obtener una mejor dispersión del clarificante y por consiguiente poder tener una distribución más eficaz.



DOSIS

De 2 a 15 g/hL en los mostos a clarificar (incluso en flotación).

De 2 a 10 g/hL en vinos para mejorar la filtrabilidad; dosis más elevadas en productos más difíciles de clarificar.

Para evitar fenómenos de sobreencolado se aconseja realizar algunas pruebas de clarificación en el laboratorio con dosis graduales de PREMIUM® FISH.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco. Cierre con cuidado los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.