



IsingClair-Hausenpaste

Colla di pesce in gel per una chiarifica delicata

Descrizione del prodotto

Con IsingClair-Hausenpaste si ottiene un effetto chiarificante particolarmente delicato.

Il gel IsingClair è molto efficace per tutte le bevande con elevata torbidità colloidale, come i mosti di vini riscaldati, vini da mosti pastorizzati e vini speciali ricchi di estratti (come ad esempio Auslesen, Beerenauslesen, etc.). La sua tolleranza alle basse temperature del vino è particolarmente degna di nota. IsingClair-Hausenpaste si dimostra valida anche in presenza di residui di chiarifica blue e in quella di vini dal bassissimo contenuto di tannini. Ottima nella lucidatura finale dei vini rossi.

Una volta ben distribuita nella bevanda, IsingClair-Hausenpaste provoca una flocculazione relativamente veloce delle particelle di sedimento. Dopo aver precipitato, queste formano un deposito compatto nel serbatoio e vengono facilmente separate mediante filtrazione o separazione. La consistenza della colla di pesce è fortemente influenzata dalla temperatura alla quale è conservata ed utilizzata. Le temperature elevate fanno sì che la colla di pesce sia più liquida e IsingClair gel è diventato viscoso a causa di temperature più basse, tornerà nuovamente più liquido quando sarà conservato in un luogo caldo. Questo processo richiederà, tuttavia, un paio di giorni. È più facile diluire il gel IsingClair con un po' di acqua tiepida e agitare con forza, oppure mescolare con una frusta. Successivamente potrà essere utilizzato senza problemi.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

IsingClair-Hausenpaste è composta dal 2 % di colla di pesce in gel e si basa su colla di pesce originale di alta qualità.

IsingClair-Hausenpaste si scioglie facilmente in circa 10 volte il volume del vino prima dell'utilizzo. Aggiungere, poi, il liquido al serbatoio principale e mescolare bene. Di regola il processo di affinamento è completo dopo 48 ore. Generalmente i dosaggi richiesti sono ristretti a causa romanzo di IsingClair gel, praticamente completa decomposizione. Di regola i dosaggi richiesti sono ristretti grazie alla decomposizione virtualmente completa e innovativa del gel IsingClair. IsingClair-Hausenpaste deve essere sempre usata in combinazione con silice colloidale, con i seguenti rapporti obbligatori:

Klar-Sol 30 : IsingClair gel	1 : 4
Klar-Sol Super : IsingClair gel	1 : 4

Si consiglia di eseguire test preliminari per stabilire i dosaggi ottimali. Le seguenti linee guida si applicano all'uso del gel IsingClair con l'aggiunta appropriata di silice colloidale:

Scopo previsto	Dosaggio
Torbidità normale	25 - 75 mL/100 L
Torbidità colloidale	ca. 100 mL/100 L
Casi problematici	Di più a seconda dei casi dopo il processo preliminare

Per la combinazione di affinamento, assicurarsi che IsingClair-Hausenpaste venga sempre aggiunto come chiarificante finale.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e privo di odori, preferibilmente a 10 °C. le confezioni aperte devono essere di nuovo chiuse ermeticamente.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019