

AQUACOL

Gelatina de pescado a punto para su uso

CLARIFICA Y SUAVIZA LOS VINOS

ORIGEN - COMPOSICIÓN

- ◆ **AQUACOL** es una disolución concentrada de gelatina, preparada a partir de piel de pescado de alta calidad y estabilizada.
La naturaleza salvaje de los peces utilizados para fabricar esta gelatina permite evitar los problemas relacionados con los animales de crianza (encefalopatía espongiiforme bovina), respondiendo de esta manera a las exigencias de algunos países en los que no se quiere que los vinos sean tratados con gelatinas de origen bovino o porcino.
- ◆ La gelatina de pescado tiene una composición aminoacídica próxima a la de las gelatinas bovinas y porcinas, caracterizada por ser especialmente rica en glicina, prolina e hidroxiprolina. Esta característica hace que **AQUACOL** presente las mismas prestaciones para la clarificación que las otras gelatinas homólogas.
- ◆ **AQUACOL** es una gelatina en disolución concentrada, que contiene 200g/L de gelatina activa.

APLICACIONES

- ◆ **VINOS TINTOS**
AQUACOL es un clarificante excelente para vinos tintos que posean una estructura de media a fuerte. En este tipo de vinos, **AQUACOL** elimina los taninos más duros, permitiendo la manifestación de la fineza, los aromas, el afrutado y la redondez del vino. **AQUACOL** permite, además, una clarificación rápida y eficaz del vino.
- ◆ **VINOS ROSADOS**
La dosis de **AQUACOL** debe adaptarse a las características organolépticas deseadas. En el caso de vinos rosados, poco astringentes, en los cuales se busca sobretodo el efecto de la clarificación, es necesaria la utilización conjunta de **AQUACOL** y gel de sílice.
- ◆ **VINOS BLANCOS**
En los vinos blancos, **AQUACOL** debe utilizarse necesariamente conjuntamente con un adyuvante de clarificación: gel de sílice.
La asociación **AQUACOL**- gel de sílice permite la clarificación de la gran mayoría de vinos blancos o rosados (incluso los considerados como difíciles).

CALIDAD - SEGURIDAD - ENTORNO

- ◆ Trazabilidad : el número de lote, presente en todos los envases de AQUACOL, permite remontarse en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario).
- ◆ La manipulación de AQUACOL no representa ningún peligro.
Sin embargo, para las personas que están sensibles al SO₂, este producto contiene aproximadamente 4g/L de SO₂.

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **Vinos blancos o rosados** : de 1cL/hL (o sea 10mL/hL o 1L para 100hL)
a 2,5cL/hL (o sea 25mL/hL o 1L para 40hL),
asociado con 2 a 5cL/hL (o sea 20 a 50mL/hL) de gel de sílice.
- ◆ **Vinos tintos** : de 2cL/hL (o sea 20mL/hL o 1L para 50hL)
a 8cL/hL (o sea 80mL/hL o 1L para 12,5hL).
Hacer ensayos antes del tratamiento para determinar con precisión la dosis óptima.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Anadir **Aquacol** con la ayuda de una bomba dosificadora a un Dosacol en el transcurso de un remontado.
- ◆ **ATENCIÓN** : **AQUACOL** gelifica por debajo de 10°C. Si usted se encuentra en estas condiciones, diluya el producto por 2 con agua tibia.
- ◆ Airear bien el vino antes de proceder a la clarificación.

PRESENTACIONES

- ◆ Botella de 1 L - Caja de 15 x 1 L.
- ◆ Garrafa de 5 L – Caja de 4 x 5 L.
- ◆ Bidones de 20 L.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente. La temperatura ideal de almacenamiento es de 8°C a 12°C.