

# AQUACOL Poudre

Gelatina de pescado a punto para su uso

CLARIFICA Y SUAVIZA LOS VINOS

## ORIGEN - COMPOSICIÓN

- ◆ **AQUACOL Poudre** es una 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 espongiiforma 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 Poudre** presente las mismas prestaciones para la clarificación que las otras gelatinas homólogas.

## JUSTIFICACIÓN DE USO

- ◆ **VINOS TINTOS**  
**AQUACOL Poudre** es un clarificante excelente para vinos tintos que poseen una estructura media a fuerte. En este tipo de vinos, **AQUACOL Poudre** elimina los taninos más duros, permitiendo la manifestación de la fineza, los aromas, el afrutado y la redondez del vino.  
**AQUACOL Poudre** permite, además, una clarificación rápida y eficaz del vino.
- ◆ **VINOS ROSADOS**  
La dosis de **AQUACOL Poudre** 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 Poudre** y **SILISOL** (gel de sílice) ficha 8.140.
- ◆ **VINOS BLANCOS**  
En los vinos blancos, **AQUACOL Poudre** debe utilizarse necesariamente conjuntamente con un adyuvante de clarificación: **SILISOL** (gel de sílice).  
La asociación **AQUACOL Poudre-SILISOL** permite la clarificación de la gran mayoría de vinos blancos o rosados (incluso los que son considerados como difíciles).

## CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad : el número de lote, presente en todos los envases de **AQUACOL Poudre**, permite remontarse en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario).
- ◆ La manipulación de **AQUACOL Poudre** no representa ningún peligro.

## DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **Vinos blancos o rosados** : de 2g/hL a 5g/hL,  
asociado con 2cL/hL a 5cL/hL de SILISOL.
- ◆ **Vinos tintos** : de 4g/hL a 16g/hL  
Hacer ensayos antes del tratamiento para determinar con precisión la dosis optima.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver **AQUACOL Poudre** en agua tibia (1kg/10L)
- ◆ Añadir la solución con la ayuda de una bomba dosificadora o un Dosacol en el transcurso de un remontado.
- ◆ Airear bien el vino antes de proceder a la clarificación.

## PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 5kg.

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.