



PACKAGING

Disponibile in sacchetti in poliacoppiato da 0,5 kg.

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare di pesce, ad alto contenuto di azoto proteico.

Si dichiara che CX COLLA DI PESCE:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003

- **Contiene prodotti a base di pesce.**

In base alla legislazione europea vigente, sebbene sia un prodotto a base di pesce, non è considerato un prodotto allergenico se utilizzato come chiarificante nella birra e nel vino.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il preparato è classificato: non pericoloso.

CARATTERISTICHE

GELATINA ALIMENTARE DI PESCE

CX COLLA DI PESCE è una gelatina in forma granulare, inodore e senza conservanti, solubile in acqua fredda.

IMPIEGHI

CX COLLA DI PESCE è impiegato per la chiarifica dei mosti e dei vini per ottenere un rapido illimpidimento ed un elevato abbattimento dei polifenoli; è considerato mediamente detannizzante.

CX COLLA DI PESCE permette una riduzione della struttura colloidale migliorando la filtrabilità del vino e limitando le colmatazioni dei mezzi filtranti. Il trattamento su vini rossi deve essere effettuato con dosaggi limitati per non incidere in misura importante sulla struttura del vino.

Il prodotto può essere applicato in processi di chiarifica di vini freddi, chiarifica di mosti d'uva e succhi di frutta.

Per l'impiego di CX COLLA DI PESCE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 13.01.2026



MODALITÀ D'USO

Disperdere CX COLLA DI PESCE in acqua a 35 – 40°C in rapporto 1:20, ed aggiungere alla massa omogeneizzando accuratamente. Consumare la soluzione gelatina-acqua entro un giorno. Si consiglia di controllare la stabilità proteica e se necessario procedere con aggiunta di bentonite (CX BENTONITE SPECIAL GRAIN). L'utilizzo di sistemi automatici di dosaggio assicurano una maggiore dispersione del prodotto e quindi una distribuzione più efficace.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce diretta. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

MODALITÀ D'USO

Per mosti da chiarificare: da 5 a 15 g/hL
Per aumentare la filtrabilità di vini: da 2 a 10 g/hL; aumentare le dosi per prodotti difficili da chiarificare.
Per evitare fenomeni di surcollaggio si consiglia di eseguire delle prove di chiarifica in laboratorio, con dosi scalari di CX COLLA DI PESCE.