

# ICHTYOCOLLE

ICHTYOCOLLE est une colle de poisson adaptée au collage et à la clarification des vins blancs et rosés de haut de gamme. Redonne aux vins traités une grande netteté organoleptique et une brillance remarquable.

## SPÉCIFICITÉS

**ICHTYOCOLLE** est une poudre, de haute pureté, déshydratée par lyophilisation, respectant les caractéristiques des colles naturelles de poisson. **ICHTYOCOLLE** est une préparation à base d'acide citrique qui facilite la dissolution dans l'eau lors de sa mise en œuvre.

**ICHTYOCOLLE** est adaptée au traitement d'autres boissons (bières, cidres...).

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Pour les vins présentant de l'amertume, **ICHTYOCOLLE** permet d'éliminer, par floculation, les polyphénols responsables de ce caractère tout en respectant les qualités organoleptiques.
- Dans le cas des vins colmatants (de type vins blancs liquoreux issus de vendanges botrytisées), **ICHTYOCOLLE** améliore la filtrabilité en agissant sur les gommages et mucilages.
- **ICHTYOCOLLE** limite les risques de brunissement des vins.

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **ICHTYOCOLLE** amène à une floculation en éléments très fins formant des « voltigeurs » dont la sédimentation est lente. Il est recommandé de respecter un délai minimum de 2 à 3 semaines avant soutirage pour limiter les effets colmatants.
- Ne provoque pas de surcollage
- L'association avec SILIGEL favorise la sédimentation et améliore le tassement des lies.

### DOSE D'EMPLOI

- Définir préalablement les doses de traitement par un test laboratoire.

Les doses recommandées de **ICHTYOCOLLE** se définissent comme telles :

**1 à 3 g/hL** équivalent matière sèche (100 à 300 mL/hL de la solution préparée).

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **ICHTYOCOLLE** à raison de 10g/L (100 litres pour 1 Kg) en agitant à l'aide d'un mélangeur.

Laisser gonfler environ 2 heures, puis agiter énergiquement pour diviser les particules et obtenir la meilleure dispersion possible. Si la prise en gel apparaît trop rapide, il est recommandé de diluer la solution avec un volume d'eau supplémentaire (environ 10%). La solution ainsi préparée doit être utilisée sous 24 heures.

Incorporer la solution rapidement à toute la masse de vin et homogénéiser par un remontage.



## CONSERVATION

---

Conserver dans un endroit frais et sec.  
Tout emballage ouvert doit être utilisé rapidement, éviter de conserver des emballages entamés.

## CONDITIONNEMENT

---

Poches de 100 g (carton de 5 Kg).  
Poches de 250 g (carton de 5 Kg).  
Poches de 500 g (carton de 7,5 Kg).

