

ICHTYOCOLLE

Colle de poisson en poudre à base de vessies natatoires de poissons, adaptée au collage et à la clarification des vins blancs et rosés haut de gamme. Redonne aux vins traités une grande netteté organoleptique et une brillance remarquable.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS

ICHTYOCOLLE est une poudre de haute pureté déshydratée par lyophilisation, respectant les caractéristiques des colles naturelles de poisson. **ICHTYOCOLLE** est une préparation contenant de l'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

- **ICHTYOCOLLE** permet d'éliminer, par floculation, les polyphénols responsables de l'amertume 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.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre floconneuse
Couleur blanchâtre

Odeur caractéristique de la colle de poisson
Solubilité gonfle dans l'eau en formant un gel translucide

ANALYSES CHIMIQUES

Colle de poisson :
Humidité (%) < 18
pH 3,5 à 4
Azote total (%) > 14
Cendres (%) < 2

Fer (ppm) < 100
Plomb (ppm) < 5
Mercure (ppm) < 1
Arsenic (ppm) < 3



LAFFORT

l'œnologie par nature

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.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **ICHTYOCOLLE** à raison de 10 g/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.

DOSE D'EMPLOI

- À définir préalablement par un test en laboratoire.

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

0,5 à 1,5 g/hL équivalent matière sèche (50 à 150 mL/hL de la solution préparée).

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Poches de 250 g (carton de 5 kg).

Poches de 500 g (carton de 7,5 kg).

