

Colle de Poisson L.A.

COLLE DE POISSON L.A. é uma ictiocola, para a clarificação e brilho dos vinhos brancos e rosés.

DATA:	04/03/2022
REVISÃO:	GD/04-03-2022



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: cola de peixe em pó acidificado.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: a COLLE DE POISSON L.A. é um clarificante muito puro, não sujeito ao processo de hidrólise. A sua estrutura proteica, é simultaneamente, bastante eficaz e respeitadora da qualidade do vinho, ao qual confere um brilho e uma finura excecionais.

A COLLE DE POISSON L.A., faz com que as borras leves e volumosas se formem lentamente. É recomendável, respeitar um período mínimo de 2 a 3 semanas, antes da trasfega, para limitar os efeitos colmatantes.

COLLE DE POISSON L.A. é uma preparação à base de ácido cítrico, facilitando a dissolução em água.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(Dose a adaptar em função do objetivo de clarificação e de afinamento)).

- Vinho de gota: - 0,5 a 2 g/hl
- Vinho de prensa: - 1,5 a 3 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

Misturar a quantidade de cola de peixe a utilizar, com uma pequena quantidade de água fria, até à obtenção de um gel homogéneo. Aguardar 1 a 2 horas, antes de misturar de novo e incorporar pouco ao pouco no vinho, durante uma remontagem, para assegurar uma distribuição imediatamente homogénea.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Pó amarelo-claro
QUÍMICAS	
Cinzas	<2%
Teor em azoto total	>14%

LIMITES	
Ferro	< 100 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg

Colle de Poisson L.A.



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 250 g.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.