



Klaringsmiddel vislijm

Vislijm (ichtyocolle, huisenblas, isinglass) wordt onttrokken uit de zwemblaas of vinnen van bepaalde vissoorten. Deze worden gedurende een aantal weken geweekt in baden en bewerkt door middel van zuren. Uiteindelijk verkrijgt men een ietwat troebele, viscos vloeistof. Het hoofdbestanddeel is collageen.

Collageen is een soort van eiwit met een positieve lading. Daaruit volgt dat het zich zal binden met troebelmakende stoffen met een negatieve lading. Wordt gebruikt als er geen afdoende natuurlijke klaring is gebeurd na de gisting.

Voor wijn:

voorklaring geniet de voorkeur (zie fiches voorklaring en enzymen wijn). Indien de wijn voor het bottelen nog niet klaar genoeg is en dit zou te wijten zijn aan bijvoorbeeld een gisttroebel, dan kan vislijm een oplossing bieden.

Voor bier:

indien er na de lagering nog een troebel blijft hangen kan dit duiden op een gisttroebel.

Dosering en gebruik:

5 ml tot 10 ml per 10 liter wijn of bier. Vislijm toevoegen aan een kleine hoeveelheid te klaren vloeistof, goed roeren en vervolgens onder krachtig roeren toevoegen aan de totale hoeveelheid wijn.

Na zowat 48 uur overhevelen.

Clarifiant ichtyocolle

Ichtyocolle (vislijm, huisenblas, isinglass) est un extrait des nageoires ou ailerons de certaines sortes de poissons. Durant quelques semaines ces ingrédients sont traités par des acides dans des bains spéciaux. On obtient un liquide un peu trouble et viscos. L'ingrédient principal est le collagène.

Le collagène est une sorte d'albumine avec une charge positive. Ceci provoque qu'il va se lier avec des particules avec une charge négative. S'utilise dans ces cas où il n'y a pas eu une clarification naturelle suffisante après la fermentation.

Pour le vin:

il est préféré de faire un débouillage et enzymage afin de clarifier le jus avant la fermentation (voir les fiches enzymes et débouillage). Si votre vin n'est toujours pas clair assez pour l'embouteillage (cause levure), ichtyocolle peut être la solution.

Pour la bière:

s'il se trouvent encore un trouble dans votre bière après la maturation, ceci peut être provoqué par la levure.

Dosage et utilisation:

5 ml jusque 10 ml par 10 litres de vin ou bière. Ajoutez l'ichtyocolle dans un peu de liquide à clarifier et mélangez bien. Ajoutez ceci ensuite dans le reste de votre liquide et mélangez bien.

Siphonnez après environ 48 heures.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium

Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59

sales@brouwland.com • www.brouwland.com