

BOLTANE CERCLE

Tanin ellagique remis en solution à 18% dans de l'eau

CARACTERISTIQUES

BOLTANE CERCLE est un tanin de châtaignier remis en solution à 18% dans l'eau. Riches en oligomères, il forme des liaisons stables avec les chaînes de protéines.

Utilisé comme adjuvant de collage des vins de base, **BOLTANE CERCLE** est très réactif avec nos colles protéiques, **COLVITE CERCLE**, **GELATINE N** ou **COLLOGEL**.

Utilisé sur moût, **BOLTANE CERCLE** favorise la stabilisation de la couleur des vins rouges et améliore leur résistance à l'oxydation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

La composition spécifique de **BOLTANE CERCLE** permet, lorsqu'il est utilisé comme adjuvant de collage :

- une excellente prise de colle
- une bonne clarification des moûts ou des vins

Apporté sur moût, avant la fermentation, **BOLTANE CERCLE** permet d'obtenir des vins plus résistants à l'oxydation, avec une couleur plus stable dans le temps.

DOSE D'EMPLOI

Sur rouge, en macération, pour protéger de l'oxydation et stabiliser la couleur : 5 à 20 cL/hL

Lors d'un collage des vins de base : 4 à 10 cL/hL

MODE D'EMPLOI

Incorporer **BOLTANE CERCLE** avant la colle protéique (**COLVITE CERCLE**, **GÉLATINE N** ou **COLLOGEL**). **Ne pas mélanger les deux produits.**

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Solution à 18% de tanins de châtaignier et stabilisants SO₂ E 228 (1 g/L)

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L, bidons de 5 et 10 L

Cuve de 1000L disponible sur demande

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com