SCHÖNUNGSMITTEL

COLLE DE POISSON OF

Klärung speziell für Weißweine

CHARAKTERISTIKA

COLLE DE POISSON OF wird durch kaltes Aufweichen der Blasen bestimmter Fischarten hergestellt.
Die Rohstoffauswahl und die Kaltzubereitung garantieren eine einwandfreie Qualität und somit eine maximale Wirksamkeit.
COLLE DE POISSON OF eignet sich insbesondere zur Schönung von Weißweinen, denen sie einen unvergleichlichen Glanz verleiht.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

COLLE DE POISSON OF besteht aus Proteinen mit sehr hoher Molekülmasse (140.000 DA), sodass bereits sehr geringe Dosagen von 1 bis 2 g/hL ausreichen.
Sie ist jedoch Weinen vorbehalten, deren Klärung keine spezielle Behandlung erfordert (überschüssige Tannine, Proteine etc.).
Sie flockt langsam aus und bisweilen bleiben einige Flocken in Suspension.

DOSAGE

1 Liter auf 5 bis 10 hL Weißwein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Gebrauchsfertige kolloidale Lösung
Die Hausenblase in einer Menge Wasser auflösen, die dem 2-fachen ihres Volumens entspricht, durch Aufrühren zum zu behandelnden Wein geben.

Flocken
Den Beutelinhalt unter kräftigem Rühren in ein Kunststoffbehältnis geben, das 10 bis 15 Liter Wasser enthält, 1 bis 2 Stunden quellen lassen, dann unter Rühren auf 20 Liter auffüllen.
Diese Lösung muss innerhalb von **zwei Tagen** nach ihrer Herstellung verwendet werden.
Für eine leichtere Zufuhr kann die Hausenblase mit einer Menge Wasser gestreckt werden, die dem 2-fachen ihres Volumens entspricht.

Warnhinweis:
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Als Lösung: 10 L
Als Pulver: 250 g

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

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