

COLLE DE POISSON OF

Clarificante específico para los vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

COLLE DE POISSON OF se obtiene por hinchamiento en frío de las membranas de determinados peces. La elección de la materia prima y el método de preparación en frío garantizan una calidad impecable y una eficacia máxima.

COLLE DE POISSON OF está especialmente indicado para la clarificación de los vinos blancos, a los que confiere un brillo incomparable.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

COLLE DE POISSON OF está compuesto por proteínas de muy alto peso molecular (140000 Da), lo que permite utilizar dosis muy bajas, de 1 a 2 g/hl.

No obstante, su uso se reservará para aquellos vinos cuya clarificación no requiera un tratamiento específico (exceso de taninos, proteínas...).

La floculación es lenta y alguna que otra vez quedan algunos flóculos en suspensión.

DOSIS

1 litro por 5 a 10 hL de vino blanco.

MODO DE EMPLEO

Solución coloidal lista para usar

Diluir la cola en 2 veces su volumen de agua y añadir al vino a tratar removiendo al mismo tiempo.

Copos

Verter el contenido del envase en un recipiente de plástico que contenga de 10 a 15 litros de agua, agitando vigorosamente. Dejar hinchar durante 1 a 2 horas y luego completar hasta los 20 litros, homogeneizando.

Esta solución debe utilizarse en un plazo máximo de **dos días** desde su preparación.

Para facilitar su adición, la cola de pescado puede diluirse con dos veces su volumen de agua.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

En solución: 1 y 10 L

En polvo: 250 g

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

177/2020 – 1/1