

## COLLE H

---

**Solution à 20% de gélatine alimentaire hydrolysée  
pour l'élimination des tanins astringents.**

### CARACTERISTIQUES

---

Plus hydrolysée que la **GELATINE N**, la **COLLE H** agit plus énergiquement sur les tanins astringents. Colle H permet d'assouplir les vins de presse riches en tanins astringents

### DOSE D'EMPLOI

---

La **COLLE H** est généralement utilisée aux doses de 5 cL/hL pour les vins de presse et de 2 cL/hL pour les vins de goutte.

### MODE D'EMPLOI

---

Introduire la solution en un mince filet dans le vin en mouvement en homogénéisant la masse le plus rapidement possible (utilisation de pompe doseuse ou de système de Venturi).  
Laisser agir 24 à 48 heures avant de filtrer ou de soutirer au clair.  
Les vins légers en composés tanniques recevront préalablement une addition de 5 g/hL à 15 g/hL d'**OENOTANNIN MIXTE**.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

---

Bidons de 1L  
Jerrycan de 20 L.

### CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Hors gel.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*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.*