

# COLLOGEL

## Klärschönung für Weißweine und Rosé

### MERKMALE

**COLLOGEL** ist ein Hydrolysat hochmolekularer Eiweißkomponenten. (Konzentration: 5% ES)

### OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

**COLLOGEL** ist eine Synthese der interessantesten Vorzüge zweier unser Schönungsmittel.

**COLLOGEL** setzt sich vor allem aus gering hydrolysierten Eiweißen zusammen, welche zur Bildung unlöslicher Komplexe beitragen.

**COLLOGEL** ermöglicht eine schnelle und wirkungsvolle Klärschönung, ohne Risiko einer Überschönung.

**COLLOGEL** erhält das organoleptische Potential der Weine.

- Erhalt der Geschmacksqualität
- hohe Klärwirkung und brillante Weine
- große Reaktionsfähigkeit der Eiweiße
- sehr gute Affinität zu Kieselsol oder Tannin
- gute Ausflockung und schnelles Absetzen.

### DOSAGE

1 Liter **Collogel** für 10-30 hL Wein, d.h. 3-10 cL/hL

Vor Gebrauch gut schütteln, zur Hälfte verdünnen und danach entweder über eine Dosierpumpe oder über eine Venturieinrichtung beim Umpumpen dem Wein zusetzen.

### ANWENDUNG

**Collogel** kann entweder alleine oder in Kombination mit einer Kieselsol- oder Gerbstoff-Tannin-Schönung eingesetzt werden:

Entweder mit 5-15 g/hL **Oenotannin mixte**

oder 6- 8 cL/hL **Boltane Cercle**

oder 3-10 cL/hL **Oenogel**.

#### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

### VERPACKUNG

10L

### LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

*Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.*