

COLLOGEL

Clarificación delicada de vinos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

COLLOGEL es un hidrolizado proteico de elevado peso molecular a base de gelatina alimentaria y colágeno de pescado (5% ES), especialmente formulado para la clarificación delicada de vinos blancos y rosados, especialmente con gran cantidad de turbios; respetando el color y aroma de los vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

COLLOGEL contiene esencialmente proteínas poco hidrolizadas que intervienen de forma efectiva en la formación de complejos insolubles.

COLLOGEL tiene una gran reactividad proteica, flocula y sedimenta rápidamente.

Asegura la clarificación sin riesgos de sobreencolado y con una gran capacidad de arrastre de partículas enturbiantes.

Confiere a los vinos limpidez y brillo impecables.

Preserva las características organolépticas de los vinos.

COLLOGEL posee muy buena afinidad con el sol de sílice y los taninos.

DOSIFICACIÓN

COLLOGEL puede emplearse solo, o asociado a un clarificante como **OENOTANNIN MIXTE** (5 a 10 g/hL) ó a **OENOGEL 30** (30 a 50mL/hL).

Dosis: de 30 a 100mL/hL de vino.

MODO DE EMPLEO

Agitar bien antes de su utilización.

Diluir a la mitad antes de adicionarlo al vino.

Incorporarlo mediante bomba dosificadora o sistema ventouri.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Solución amarilla opalescente.

Frascos de 1 kg. Bidones de 5 y 10 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.