

COLLOGEL

Clarification des vins blancs et rosés

CARACTERISTIQUES

COLLOGEL est un hydrolysate protéique de haut poids moléculaire obtenu à partir de gélatine alimentaire et de collagène de poisson (concentration : 5% ES).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

COLLOGEL contient essentiellement des protéines peu hydrolysées qui interviennent prioritairement dans la formation de complexes insolubles.

COLLOGEL assure un collage rapide et efficace sans risque de surcollage.

COLLOGEL préserve le capital organoleptique des vins.

Autres caractéristiques :

- Limpidité et brillance du vin ;
- Grande réactivité des protéines ;
- Très bonne affinité avec les sols de silice et les tanins ;
- Flocculation et sédimentation rapides.

DOSE D'EMPLOI

1 litre pour 10 à 30 hL soit 3 à 10 cL/hL.

COLLOGEL s'emploie seul ou en association avec un adjuvant de collage à base de tanins ou de sol de silice,

soit **OENOTANNIN MIXTE** : 5-15 g/hL ;

ou **BOLTANE CERCLE** : 6-8 cL/hL ;

ou **OENOGEL 30** : 1 litre pour 10 à 30 hL soit 3 à 10 cL/hL.

MODE D'EMPLOI

Bien agiter **COLLOGEL** avant utilisation.

Le diluer puis l'incorporer dans le vin à l'aide d'une pompe ou d'un système de Venturi (raccord de collage GLO)

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 10L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
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.