COLLOGEL

Clarificação dos vinhos blancos e rosés

CARACTERÍSTICAS

Collogel é um hidrolisado protéico de alto peso molecular obtido a partir de gelatina alimentar e de colágeno de peixe (concentração : 5% ES).

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

COLLOGEL contém essencialmente proteínas pouco hidrolisadas que atuam principalmente na formação de complexos insolúveis.
COLLOGEL garante uma colagem rápida e eficaz, sem riscos de sobrecolagem.
COLLOGEL preserva o capital organoléptico dos vinhos.

Outras características:

- Limpidez e brilho do vinho;
- Alta reatividade das proteínas;
- Muito boa afinidade com solos de sílice e os taninos;
- Rápida floculação e sedimentação.

DOSAGEM

1 litro para 10 a 30 hl seja 3 à 10 cL/hl.
COLLOGEL é utilizado sozinho ou em combinação com um adjuvante de colagem a base de taninos ou de solo de sílica,
seja **OENOTANNIN MIXTE** : 5-15 g/hL ;
ou **BOLTANE CERCLE** : 6-8 cL/hL ;
ou **OENOGEL 30** : 1 litro para 10 a 30 hl seja 3 a 10 cl/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Agitar bem **COLLOGEL** antes de utilizar.
Diluir para incorporar ao vinho com a ajuda de uma bomba doseadora ou de um sistema de Venturi (ligação de colagem GLO).
Precauções de utilização :
Para uso enológico e exclusivamente para profissionais.
Utilizar em conformidad com a legislação em vigor.

EMBALAGEM

10 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**