OENOFRANCE

MÉTHODE TRADITIONNELLE

COLVITE CERCLE

Solution de gélatine alimentaire à 5 %
spécialement étudiée pour le collage des vins de base

INTRODUCTION

COLVITE CERCLE est une colle protéique obtenue à partir d'une gélatine alimentaire peu hydrolysée d'une grande pureté. Elle a été spécialement étudiée pour le collage des vins de base, en association avec **BOLTANE CERCLE**.

CARACTERISTIQUES

Solution à 5 % de gélatine d'origine porcine :
- degré Bloom d'environ 250
- poids moléculaire des protéines environ 140 000 daltons

La faible concentration de **COLVITE CERCLE** en gélatine est nécessaire afin d'éviter la prise en gel de la solution à température ambiante.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Le procédé de fabrication de **COLVITE CERCLE** permet d'obtenir un produit assurant une floculation rapide et une clarification excellente.
- Le faible degré d'hydrolyse de **COLVITE CERCLE** évite la formation de complexes tanins-protéines solubles susceptibles de précipiter ultérieurement (surcollage).
- **COLVITE CERCLE** affine les vins un peu lourds, il les arrondit.

DOSE D'EMPLOI

4 à 10 cL/hL

MODE D'EMPLOI

Apporter **BOLTANE CERCLE** avant **COLVITE CERCLE**. Puis incorporer la même dose de **COLVITE CERCLE** (4 à 10 cL/hL), après l'avoir diluée de moitié, à l'aide d'un raccord de collage ou d'une pompe doseuse.
Ne pas mélanger les deux produits.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

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**

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L,
Bidons de 5, 10 et 20 L

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, 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.

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**