

IS 15

Gélatine en poudre instantanément soluble Forte réactivité vis à vis des tanins amers et astringents

CARACTERISTIQUES

IS 15 est destinée à la clarification des vins rouges tanniques. Composée de protéines de poids moléculaire moyen (80% des protéines de PM à 15.000 Da), elle permet d'obtenir sur des vins riches en tanins, un collage rapide avec un minimum de lies.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Grâce au poids moléculaire des protéines qui la compose, **IS 15** est une gélatine très réactive avec les tanins amers et astringents. Elle réagit très rapidement et ne cause pas de surcollage. Elle assure une limpidité irréprochable en respectant les qualités organoleptiques des vins.

DOSE D'EMPLOI

6 à 12 g/hl de vin.

Dose maximum légale selon la réglementation Européenne en vigueur : 900 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Préparer une solution avec 5 à 10 fois maximum son volume d'eau froide, en dispersant **IS 15** dans l'eau en agitation. Incorporer la solution au vin par un simple brassage. Laisser agir 24 à 48 heures, puis filtrer ou soutirer au clair.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg

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.