IS 15

Gelatina em pó instantaneamente solúvel
Forte reatividade a taninos amargos e adstringentes

CARACTERÍSTICAS

IS 15 destina-se à clarificação de vinhos tintos tânicos. Composto por proteínas de peso molecular médio (80% das proteínas de PM a 15.000 Da), permite obter, em vinhos ricos em taninos, uma colagem rápida com um mínimo de borras.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Graças ao peso molecular das proteínas na sua composição, **IS 15** é uma gelatina altamente reativa com taninos amargos e adstringentes. Reage muito rapidamente e não causa sobrecolagem. Assegura uma limpidez irrepreensível, respeitando ao mesmo tempo as qualidades organoléticas dos vinhos.

DOSAGEM

6 a 12 g/hl de vinho.
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 900 g/hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparar uma solução com um máximo de 5 a 10 vezes o seu volume de água fria, dispersando o **IS 15** na água sob agitação. Incorporar a solução no vinho por simples brassagem. Deixar atuar durante 24 a 48 horas e, em seguida, filtrar ou trasfegar para clarificar.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado 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**