

COLFINE™ POUDRE

COLLAGE DES VINS

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

COLFINE™ POUDRE est une gélatine d'origine porcine hydrolysée (0° Bloom) destinée au collage des vins rouges. Elle permet un assouplissement des vins rouges de presse présentant des tanins acerbes.

COLFINE™ POUDRE présente une action clarifiante et stabilisante.

↓ MISE EN OEUVRE

Préparer une solution à 200 g/L dans de l'eau froide et mélanger jusqu'à dissolution complète.

L'incorporer au vin lors d'un remontage ou de préférence à l'aide d'un raccord de collage et homogénéiser soigneusement.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Vins rouges : 7 à 10 g/hL

Ces doses peuvent être augmentées pour des vins très troubles.

- Vins rosés : 2,5 à 6 g/hL

COLFINE™ POUDRE s'utilise sur vins rosés en association avec du TANIN TC™ (3 à 8 g/hL) ou du GELOCOLLE™ (25 à 50 mL/hL).

Ces doses sont données à titre indicatif, il est IMPERATIF d'effectuer des essais préalables en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.