

BOLTANE CERCLE

**Soluzione al 18% di tannini ellagici.
Aiduvanti di collaggio per i vini base.**

CARATTERISTICHE

La gamma **BOLTANE** raggruppa dei tannini destinati all'elaborazione di vini effervescenti con il metodo tradizionale.

BOLTANE CERCLE è una soluzione di tannini estratti all'acqua ricchi in oligomeri, messa a punto per favorire l'instaurazione di legami stabili con le catene proteiche. Questo adiuvente di collaggio a base di tannini di castagno è molto reattivo con le colle proteiche **COLVITE CERCLE**, **GÉLATINE N** o **COLLOGEL**.

PROPRIETA ENOLOGICHE

La composizione specifica di **BOLTANE CERCLE** permette:

- Un'eccellente presa di colla
- Una buona chiarifica del mosto o del vino
- Il rispetto delle qualità intrinseche del mosto o del vino

DOSAGGIO

Su vini rossi, in macerazione, per proteggere dell'ossidazione e stabilizzare il colore: da 5 a 20 cL/hL.

All'epoca di un'incollatura dei vini di base: da 4 a 10 cL/hL.

MODALITA D'USO

Incorporare **BOLTANE CERCLE** prima della colla proteica (**COLVITE CERCLE**, **GÉLATINE N** o **COLLOGEL**).

Non mescolare i due prodotti.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTI

BOLTANE TIRAGE è una soluzione acquosa al 18% di tannino di castagno idrolizzato a caldo, pronto all'impiego y SO₂ E228 (1g/L)

CONFEZIONAMENTO

Bidoni da 1, 5 o 10 litri.

201/2015 – 1/2

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori.
Teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

COLVITE CERCLE

Soluzione di gelatina al 5%, messa a punto per il collaggio dei vini base

CARATTERISTICHE

Colvite Cercle è una colla proteica ottenuta da una gelatina alimentare molto pura e poco idrolizzata. È stata appositamente studiata per il collaggio di vini base, in associazione con **Boltane Cercle**.

Soluzione al 5% di gelatina d'origine suina.

- grado Bloom pari a 250
- peso molecolare delle proteine intorno a 140.000 Dalton.

La bassa concentrazione di gelatine di **Colvite Cercle** è necessaria al fine di evitare la gelificazione della soluzione a temperatura ambiente.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Il procedimento di fabbricazione di **Colvite Cercle** permette di ottenere un prodotto in grado di assicurare una rapida flocculazione ed una chiarificazione eccellente.
- Il basso grado di idrolisi di **Colvite Cercle** permette di evitare la formazione di complessi tannini-proteine solubili, suscettibili di precipitare ulteriormente causando un surcollaggio.
- **Colvite Cercle** consente di affinare i vini troppo pesanti.

DOSAGGIO

4 a 10 cL/hL

MODALITA D'USO

Incorporare **Boltane Cercle** prima di **Colvite Cercle**. Successivamente incorporare la stessa dose di **Colvite Cercle** (da 4 a 10 cL/hL), dopo averla diluita a metà, utilizzando un raccordo di collaggio oppure una pompa dosatrice, per assicurare una perfetta omogeneità.

Non mescolare i due prodotti.

Precauzioni di uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTI

Soluzione al 5% di gelatina d'origine suina - SO₂ E228 (3 g/L)

CONFEZIONAMENTO

Bidoni da 1, 5, 10 o 20 litri.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori.
Teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.