OENOFRANCE

PRODUITS DE COLLAGE

COLLE DE POISSON OF

Chiarificante specifico dei vini bianchi

CARATTERISTICHE

La COLLE DE POISSON OF (ittiocolla) è ottenuta per rigonfiamento a freddo delle membrane di alcuni pesci.
La scelta della materia prima e il metodo di preparazione a freddo permettono di garantire un'ineccepibile qualità, dunque un'efficacia massima.
La COLLE DE POISSON OF è particolarmente adatta alla chiarifica dei vini bianchi ai quali conferisce una brillantezza ineguagliabile.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

La COLLE DE POISSON OF è composta da proteine di altissimo peso molecolare (140 000 Da) consentendo l'utilizzo di quantità molto basse, da 1 a 2 g/hl.
Sarà tuttavia riservata ai vini la cui chiarifica non richiede uno specifico trattamento (eccesso di tannini, di proteine…)
Dà una flocculazione lenta che lascia a volte flocculi in sospensione.

DOSAGGIO

1 litro per 5-10 hl di vino bianco.

MODALITÀ D'USO

In soluzione colloidale pronta all'uso
Diluire il coadiuvante di chiarifica in 2 volte il suo volume d'acqua ed incorporare al vino da trattare, mescolando.

In flocculi
Versare il contenuto del sacchetto in un recipiente di plastica contenente da 10 a 15 litri d'acqua mescolando vigorosamente, lasciare rigonfiare per 1-2 ore quindi completare fino a 20 litri omogeneizzando.
Questa soluzione deve essere utilizzata entro **due giorni** dalla sua preparazione.
Per facilitare la sua incorporazione, l'ittiocolla potrà essere diluita in 2 volte il suo volume d'acqua.

Precauzioni d'uso:
Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

In soluzione: 1 litro, 10 litri
In polvere: 250 g

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che 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.

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**