

# COLLE 2 POUDRE E LIQUIDE

**Aiuvante di tiraggio a base di bentonite e di alginato, destinato all'impiego con sistemi di remuage automatizzato**

## CARATTERISTICHE

Aiuvante di tiraggio formulato per rispondere alle esigenze dei sistemi moderni di remuage, **COLLE 2** riunisce in un solo prodotto le qualità d'ogni singolo aiuvante classico (la bentonite e l'alginato di potassio) componendo tale prodotto. L'eccezionale rapidità di remuage e l'ottima limpidezza ottenuta grazie all'utilizzo della **COLLE 2**, ne fanno un aiuvante particolarmente ben adattato al remuage automatizzato.

## PROPRIETA ENOLOGICHE

- Recupero totale delle particelle in sospensione
- Formazione di un deposito compatto e facile da recuperare
- Assestamento raso degli anelli di deposito
- Chiarifica perfetta del vino sboccato
- Nessuna incidenza sulle caratteristiche organolettiche del vino

## DOSAGGIO

Utilizzare da 6 a 10 cl/hl di vino da tirare.

## MODALITA D'USO

**Partendo dalla COLLE 2 POUDRE:** preparare una sospensione al 5% (1 kg in 20 l d'acqua) :

- Versare 1 kg di **COLLE 2 POUDRE** a pioggia il 15 l di acqua agitando vigorosamente, mantenere l'agitazione per 30 minuti di lasciare riposare 2 ore.
- Aggiungere acqua fino ad arrivare a un volume di 20 l, mantenendo in agitazione per altri 15 minuti. Utilizzare acqua a media durezza ( $^{\circ}\text{F} < 30$ ).
- Utilizzare la sospensione così ottenuta entro le dodici ore seguenti.

**Partendo dalla COLLE 2 LIQUIDE o de la la sospensione fatta da COLLE 2 POUDRE:**

(In caso di utilizzo di **COLLE 2 LIQUIDE**, scuotere il flacone prima dell'uso.)

Diluire la sospensione di **COLLE 2** a metà con acqua a temperatura ambiente ed omogeneizzare bene. Incorporare la **COLLE 2** utilizzando un raccordo di collaggio oppure una pompa dosatrice, per assicurare una perfetta omogeneità.

Un'aggiunta preventiva di 2 - 4 cl/hl di **BOLTANE TIRAGE** migliora il compattamento ed il remuage.

Attenzione: un aiuvante di tiraggio deve flocculare nel vino messo in bottiglia e la qualità del deposito formato dipende essenzialmente dal sistema d'incorporazione al vino da tirare.

L'aggiunta di **COLLE 2** deve essere l'ultima tappa del processo di tiraggio.

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## INGREDIENTI

---

COLLE 2 POUDRE : bentonite (montmorilloniti sodiche) e alginati

COLLE 2 LIQUIDE : bentonite (montmorilloniti sodiche) e alginati al 5%, acido tartarico E334 (1%), stabilizzati con 2 o 2,5 g/l di SO<sub>2</sub> E228.

## CONFEZIONAMENTO

---

Bidoni da 1, 5, 10 e 20 L  
Sacchi da 1 e 5 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Teme il gelo. Imballo aperto: 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 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.*