

## COLLE H

---

**Soluzione al 20% di gelatina alimentare idrolizzata  
Utilizzabile per l'eliminazione dei tannini astringenti**

### CARATTERISTICHE

---

Più idrolizzata della Gélatine N, la Colle H elimina i tannini astringenti.

### DOSAGGIO

---

La Colle H è generalmente utilizzata a dosi da 5 cl/hl nei vini di pressa a 2 cl/hl per i vini fiore.

### MODALITÀ D'USO

---

Introdurre la soluzione versando lentamente nel vino in agitazione omogeneizzando la massa più rapidamente possibile (utilizzare una pompa dosatrice o un tubo Venturi).  
Lasciare agire da 24 a 48 ore prima di filtrare o chiarificare.  
Per i vini con struttura tannica leggera è preferibile un'aggiunta preventiva di 5-15 g/hl **d'OENOTANNIN MIXTE**.

#### **Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

### CONFEZIONAMENTO

---

confezionata in taniche da 1, 5 e 20 L.

### CONSERVAZIONE

---

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