

COLLOGEL

Chiarifica di vini bianchi e rosati

CARATTERISTICHE

Collogel è un idrolisato proteico ad alto peso molecolare ottenuto a partire da gelatina alimentari e da collagene di pesce (concentrazione: 5% ES)

PROPRIETA ENOLOGICHE

Collogel contiene essenzialmente delle proteine poco idrolizzate che intervengono nella formazione di complessi insolubili.

Collogel assicura un collaggio rapido ed efficace senza rischi di surcollaggio.

Collogel preserva le caratteristiche organolettiche del vino.

- Salvaguardia le proprietà organolettiche del vino;
- Esalta la limpidezza e la brillantezza del vino;
- Contiene proteine molto reattive;
- Ha una buona affinità con i sol di silice ed i tannini;
- La flocculazione e la sedimentazione sono rapidi.

APPLICAZIONI

Collogel può essere utilizzato da solo o in associazione con un adiuvante di collaggio a base di tannini o di sol di silice, come:

Oenotannin Mixte 5-15 g/hl;

Boltane Cercle: 6-8 cl/hl;

oppure **Oenogel**: 1 litro per 10-30 hl equivalenti a 3-10 cl/hl.

DOSAGGIO

1 litro per 10-30 hl equivalenti a 3-10 cl/hl.

MODALITA D'USO

Agitare bene **Collogel** prima dell'uso e diluire prima d'incorporare nel vino, attraverso una pompa dosatrice oppure utilizzando un sistema Venturi (raccordo di collaggio GLO).

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Soluzione gialla opalescente in flaconi di polietilene di 1 L, oppure bidoni da 5 L e 10 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.