

GELOCOLLE

COLLAGE DES VINS

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **GELOCOLLE** est un sol de silice, c'est à dire une suspension aqueuse de particules sphériques de dioxyde de silicium.

Les particules de silice de **GELOCOLLE**, chargées négativement, vont réagir avec les protéines chargées positivement pour former des flocons.

Les flocons en sédimentant entraînent les particules en suspension qui troublent le vin. Les propriétés de **GELOCOLLE** sont :

- une accélération du processus de clarification,
- une clarification optimale et un tassement accentué des lies de colle, (des pertes de vin minimum)
- un soutirage facilité,
- aucun phénomène de surcollage,
- une amélioration sensible de la filtrabilité du vin collé.

GELOCOLLE est adapté au collage rapide des vins blancs et rosés, en association avec COLLE PERLE, COLFINE (gélatine), ou la gamme de CRISTALLINE (colle de poisson).

GELOCOLLE peut également être utilisé en flottation.

↓ MISE EN ŒUVRE

GELOCOLLE sera incorporé directement au vin lors d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve) ou de préférence au moyen d'un raccord de collage.

D'une manière générale, l'apport de **GELOCOLLE** devra être fait 1 heure avant l'introduction de la colle : COLLE PERLE, COLFINE, ou CRISTALLINE.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 2 à 10 cL/hL.

En association avec la COLLE PERLE, la CRISTALLINE ou INOCOLLE.

NB : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidon de 1 L, 5 L, 10 L
- En fût de 25 kg, 140 kg, 1200 kg

GELOCOLLE gèle à des températures inférieures à 0 °C, et perd alors de manière irréversible ses caractéristiques.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 10 et 20°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.