

COLFINE™ LIQUIDE

COLLAGE DES VINS

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

COLFINE™ LIQUIDE est une gélatine d'origine porcine hydrolysée (0° Bloom) destinée au collage des vins rouges. Elle permet un assouplissement des vins rouges de presse présentant des tanins acerbes.

COLFINE™ LIQUIDE présente une action clarifiante et stabilisante.

↓ MISE EN ŒUVRE

Solution concentrée de gélatine à 300 g/L.

Diluer la **COLFINE™ LIQUIDE** dans un peu d'eau froide. L'incorporer au vin lors d'un remontage ou de préférence à l'aide d'un raccord de collage et homogénéiser soigneusement.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Vins rouges : 1 litre pour 30 à 60 hL

Ces doses peuvent être augmentées pour des vins très troubles.

- Vins rosés : 1 litre pour 50 à 100 hL

COLFINE™ LIQUIDE s'utilise sur vins rosés en association avec du TANIN TC™ (3 à 8 g/hL) ou du GELOCOLLE™ (25 à 50 mL/hL).

Ces doses sont données à titre indicatif, il est IMPÉRATIF d'effectuer des essais préalables en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 23 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.