



# **COLFINE™ POUDRE**

# SCHÖNUNGSMITTEL



#### **OENOLOGISCHE ANWENDUNG**

**COLFINE™ POUDRE** ist eine hydrolysierte Schweinegelatine (0° Bloom) für die Schönung von Rotweinen. Außerdem macht es Rotweine aus Pressmost mit strengen Tanninen geschmeidiger.

COLFINE™ POUDRE hat zugleich eine klärende und stabilisierende Wirkung.



## **DURCHFÜHRUNG**

Mit einer Konzentration von 200 g/L in kaltem Wasser lösen und die Lösung bis zur vollständigen Auflösung des Pulvers umrühren.

Mittels Umpumpen oder vorzugsweise mit Hilfe eines Dosiergerätes zum Wein geben. Anschließend sorgfältig homogenisieren.

Nach dem vollständigen Absetzen des Niederschlags einen Abstich durchführen.



## **DOSAGE**

• Rotweine : 7 bis 10 g/hL

Bei besonders trüben Weinen können höhere Dosen eingesetzt werden.

• Roséweine: 2,5 bis 6 g/hL

COLFINE™ LIQUIDE wird in Verbindung mit TANIN TC ™ oder GELOCOLLE™ (25-50 mL/hL) angewendet.

Diese Dosierungen sind nur Richtwerte, es ist UNBEDINGT erforderlich, vorher Laborversuche durchzuführen.



#### PACKUNGSGRÖßE UND LAGERUNG

• COLFINE: 1 kg, 25 kg

In einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Raum bei 5 bis 25 °C aufbewahren.

Sobald die Zubereitung in Lösung gebracht wurde, sollte sie schnell verwendet werden.