

COLLE PERLE

COLLAGE DES VINS

Non concerné par l'obligation d'étiquetage des allergènes.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **COLLE PERLE** est une gélatine totalement hydrolysée d'origine porcine (0° Bloom) à une concentration de 150 g/L.

Elle est particulièrement adaptée au collage des vins rouges.

La **COLLE PERLE** présente une action clarifiante et stabilisante.

Elle facilite l'élimination du trouble présent dans les vins par floculation des particules en suspension.

Son utilisation permet aussi d'assouplir les vins rouges jeunes présentant des tanins acerbes.

↓ MISE EN OEUVRE

La **COLLE PERLE** s'utilise seule, lors du collage des vins rouges peu charpentés.

Incorporer la **COLLE PERLE** lors d'un remontage, ou de préférence à l'aide d'un raccord de collage.

Effectuer un brassage soigné à l'issue de cette addition.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète (après 3 à 6 semaines).

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 8 à 15 cL/hL

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 1 L, 5 L et 10 L

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.