

COLLE PERLE POUDRE

COLLAGE DES VINS

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

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **COLLE PERLE POUDRE** est une gélatine totalement hydrolysée d'origine porcine (0° Bloom).

Elle est particulièrement adaptée au collage des vins rouges.

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

Diluer **COLLE PERLE POUDRE** dans 10 fois son poids d'eau froide.

Incorporer 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

- 10 à 20 g/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 kg

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