

FISHANGEL™ MES

ENCOLADO DE LOS VINOS

Cola para vinos blancos y rosados, especialmente concebida para una sedimentación rápida, una elevada brillantez de los vinos y una gran suavidad en boca.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FISHANGEL™ MES es una formulación a base de 2 colas proteicas : cola de pescado y gelatina de origen porcina.

FISHANGEL™ MES no sólo presenta una perfecta acción clarificante y estabilizante, también aumenta la filtrabilidad de los vinos y acentúa significativamente su brillantez y suavidad.

Esta cola es recomendada para vinos de calidad premium.

↓ MODO DE EMPLEO

Homogeneizar **FISHANGEL™ MES** antes de añadirlo al vino durante el remontado o mediante un dispositivo clarificante a continuación, mezclar bien.

Retirar después de la sedimentación completa.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- De 8 a 12,5 cL/hL

FISHANGEL™ MES se utiliza en los vinos blancos y rosados en combinación con TANIN TC™ (de 3 a 8 g/hL) o con GELOCOLLE™ (de 2,5 a 5 cL/hL).

N.B. : las dosis de empleo indicadas son meramente indicativas.

Es siempre aconsejable efectuar un ensayo previo en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 L, 5 L, 10 L

Conservar en un lugar seco, sin olores y a una temperatura comprendida entre 15° y 25°C.

La fecha de consumo preferente de **FISHANGEL™ MES** en su envase original está indicada en la etiqueta.