IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

FISHANGEL™ MES

COLLAGE DES VINS

Colle pour vins blancs et rosés, spécialement conçue pour une sédimentation rapide et une haute brillance des vins et une grande souplesse en bouche

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FISHANGEL™ MES est une formulation à base de 2 colles protéiques : colle de poisson et gélatine d'origine porcine.

FISHANGEL™ MES présente non seulement une parfaite action clarifiante et stabilisante, elle augmente la filtrabilité des vins et accroît très significativement leur brillance et leur souplesse.

Cette colle est recommandée pour des vins de qualité prémium.

MISE EN ŒUVRE

Homogénéiser **FISHANGEL™ MES** avant de l'incorporer au vin lors d'un remontage, ou à l'aide d'un raccord de collage puis homogénéiser soigneusement.

Soutirer après sédimentation complète.

DOSE D'EMPLOI

• 8 à 12,5 cL/hL.

FISHANGEL™ MES s'utilise sur les vins blancs et rosés en association avec du TANIN TC ™ (3 à 8 g/hL) ou du GELOCOLLE™ (2,5 à 5 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

• 1 L, 5 L et 10 L

Stocker dans un local sec exempt d'odeurs à une température comprise entre 15 ° et 25 °C.

La date optimale d'utilisation de **FISHANGEL™ MES** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 11.05.2023