

GELOCOLLE

SCHÖNUNGSMITTEL

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

GELOCOLLE ist ein Kieselsäuresol, also eine wässrige Lösung sphärischer Siliziumdioxid-Partikel.

In Kombination mit COLLE PERLE (Gelatine) oder CRISTALLINE (Hausenblase) sorgt **GELOCOLLE** für eine schnelle Schönung des Weines.

Die Kieselsäurepartikel des **GELOCOLLE** reagieren mit den Eiweißen in COLLE PERLE oder CRISTALLINE und führen zur Flockung.

Beim Absinken der Flocken werden die suspendierten Partikel, die den Wein trüben, mit herabgezogen. **GELOCOLLE** hat die folgenden Wirkungen :

- eine Beschleunigung des Klärungsprozesses,
- eine optimale Klärung und ausgezeichnetes Absetzen der Leimrückstände, und damit ein minimaler Weinverlust und ein erleichtertes Abstechen,
- die Entfernung des gesamten Leimes, sodass keine Schönungsmittelreste zurückbleiben, eine spürbare Verbesserung der Filtrierbarkeit des geschönten Weines.

↘ DURCHFÜHRUNG

Die Zugabe von **GELOCOLLE** in den Wein erfolgt entweder direkt und mittels Umpumpen (mindestens 1/3 des Gärbehälters) oder vorzugsweise mit Hilfe eines Dosiergerätes.

Generell ist **GELOCOLLE** 1 Stunde vor der Schönung mit COLLE PERLE, COLFINE oder CRISTALLINE zuzugeben.

Nach dem vollständigen Absetzen des Niederschlags einen Abstich durchführen.

↘ DOSAGE

- Je nach Weintyp 2 bis 10 g/hL.

In Kombination mit COLLE PERLE, CRISTALLINE oder INOCOLLE.

Anm.: Diese Angabe dient lediglich als Richtlinie.

Es ist immer empfehlenswert, zur richtigen Dosierung eigene Vorversuche durchzuführen.

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Kanistern zu 1L, 5 L, 10 L
- Im Fass zu 25 kg, 140 kg, 1200 kg

Bei Temperaturen unter 0 °C gefriert **GELOCOLLE** und verliert dauerhaft seine Wirkung.

Bei ungeöffneter Verpackung und bei Temperaturen zwischen 10 und 20 °C ist **GELOCOLLE** 6 Monate haltbar.

Nach dem Öffnen so schnell wie möglich verbrauchen.