

INOCOLLE

ОКЛЕЙКА ВИНА

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ИНОКОЛЬ - раствор пищевого желатина свиного происхождения, частично гидролизованного [ff 15° Bloom], с концентрацией 100 г/л.

ИНОКОЛЬ обладает прекрасным осветляющим и стабилизирующим действием в сусле, в белых, розовых и красных винах. Осаждает нестабильные коллоидные субстанции и устраняет муть в вине.

ИНОКОЛЬ способствует уплотнению суслых осадков и уменьшению терпкости в сусле.

ИНОКОЛЬ – препарат желатина, обычно применяемый в сочетании с GELOCOLLE / ЖЕЛОКОЛЬ для очистки суслу методом флотации.

ИНОКОЛЬ участвует в стабилизации и улучшении органолептических качеств белых и розовых вин, придавая им блеск и мягкость.

ИНОКОЛЬ округляет вкус красных вин, фиксируя горькие и вяжущие танины.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

ИНОКОЛЬ может применяться для белых и розовых вин в сочетании с TANIN TC / ТАНИН ТЦ или силикагелем.

Ввести **ИНОКОЛЬ** в вино в процессе перекачивания снизу вверх [«ремонтаж»] или с помощью устройства для задачи оклеивающих материалов [фр. - «raccord de collage»], затем тщательно перемешать до однородного состояния.

Снять с осадка после полного завершения седиментации.

▶ ДОЗИРОВКА

• Белые и розовые вина:

1 литр на 15 - 30 гл вина

ИНОКОЛЬ применяется для белых и розовых вин в сочетании с препаратами TANIN TC / ТАНИН ТЦ или TANIN CRISTALLIN EXTRA / ТАНИН КРИСТАЛЛИН ЭКСТРА [3 - 8 г/гл], а также GELOCOLLE / ЖЕЛОКОЛЬ [25 - 50 мл/гл].

• Красные вина:

1 литр на 10 - 20 гл вина

ПРИМЕЧАНИЕ: указаны ориентировочные дозы.

Желательно всегда проводить предварительно опытные оклейки в лабораторных условиях.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• По 1 л, 5 л, 10 л

• По 22 кг, 1100 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 15 - 25°C.