

# COLFINE LIQUIDE

## COLLAGE DES VINS

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**COLFINE** est une gélatine d'origine porcine hydrolysée (0° Bloom) destinée au collage des vins rouges. Elle permet un assouplissement des vins rouges de presse présentant des tanins acerbes.

**COLFINE** présente une action clarifiante et stabilisante.

### ↓ MISE EN ŒUVRE

Solution concentrée de gélatine à 300 g/L.

Diluer la **COLFINE LIQUIDE** dans un peu d'eau froide. L'incorporer au vin lors d'un remontage ou de préférence à l'aide d'un raccord de collage et homogénéiser soigneusement.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

Vins rouges :

1 litre pour 30 à 60 hL

Ces doses peuvent être augmentées pour des vins très troubles.

Vins rosés :

1 litre pour 50 à 100 hL

**COLFINE** s'utilise sur vins rosés en association avec du TANIN TC ou du TANIN CRISTALLIN EXTRA (3 à 8 g/hL) ou du GELOCOLLE (25 à 50 mL/hL).

Ces doses sont données à titre indicatif, il est IMPERATIF d'effectuer des essais préalables en laboratoire.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 5 L, 23 kg

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

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.