

COLFINE POWDRE

SCHÖNUNGSMITTEL

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

COLFINE ist eine hydrolysierte Schweinegelatine (0° Bloom) für die Schönung von Rotweinen.

COLFINE hat zugleich eine klärende und stabilisierende Wirkung.

Außerdem macht es Rotweine aus Pressmost mit strengen Tanninen geschmeidiger.

↘ DURCHFÜHRUNG

• **COLFINE** (in Pulverform) :

Mit einer Konzentration von 200 g/L in kaltem Wasser lösen und die Lösung bis zur vollständigen Auflösung des Pulvers umrühren. Anschließend wie oben beschrieben zum Wein geben.

↘ DOSAGE

• Rotweine :

- **COLFINE**: 7-10 g/hL

Bei besonders trüben Weinen können höhere Dosen eingesetzt werden.

• Weißweine und Roséweine :

- **COLFINE** : 2,5-6 g/hL

Bei Weiß- und Roséweinen wird **COLFINE** in Verbindung mit TANIN TC oder TANIN CRISTALLIN EXTRA (3-8 g/hL) oder GELOCOLLE (25-50 mL/hL) angewendet.

Anm.: Diese Angaben dienen lediglich als Richtlinie.

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

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

• **COLFINE** : 1 kg, 25 kg

Auf einem trockenen, geruchsfreien Ort bei unter 25 °C lagern.

Das Haltbarkeitsdatum von **COLFINE** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.