

COLFINE POWDRE

ENCOLADO DE LOS VINOS

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

COLFINE es una gelatina porcina hidrolizada (0° Bloom) destinada a la clarificación de vinos tintos.

COLFINE presenta una acción clarificante y estabilizante, y permite suavizar los vinos tintos de prensado con taninos acerbos.

↓ MODO DE EMPLEO

Preparar una solución a 200 g/L **COLFINE POWDRE** en agua fría y mezclar hasta disolución completa e incorporarla al vino como descrito anteriormente.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos:

7 a 10 g/hL

Estas dosis se pueden aumentar en caso de vinos turbios.

- Vinos blancos y rosados:

2,5 a 6 g/hL

COLFINE se utiliza en vinos blancos y rosados en asociación con TANIN TC (SOLUTION TC) o TANIN CRISTALLIN EXTRA (3 a 8 g/hL) o GELOCOLLE (25 a 50 mL/hL)

Dosis indicativas, es necesario efectuar ensayos previos en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg y 25 kg

Almacenar en un local seco y sin olores, temperatura entre 5 y 25°C y protegido de la luz para el líquido.

La fecha óptima de utilización de **COLFINE POWDRE** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.