

COLFINE POUDRE

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 OEUVRE

Préparer une solution à 200 g/L dans de l'eau froide et mélanger jusqu'à dissolution complète et l'incorporer au vin comme décrit précédemment.

↓ DOSE D'EMPLOI

Vins rouges :

7 à 10 g/hL

Ces doses peuvent être augmentées pour des vins très troubles.

Vins rosés :

2,5 à 6 g/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 kg, 25 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.