

COLFINE POWDRE

ОКЛЕЙКА ВИНА

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

КОЛЬФИН - раствор желатина свиного происхождения, гидролизованного [0° Bloom], предназначен для оклейки красных вин. Позволяет также смягчить вкус красных вин, полученных из прессовых фракций, содержащих танины, дающие резкость во вкусе.

КОЛЬФИН Н обладает осветляющим и стабилизирующим действием.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Приготовить раствор с концентрацией 200 г/л в холодной воде и перемешать до полного растворения препарата, ввести в вино, как было описано ранее.

▶ ДОЗИРОВКА

Красные вина:

7 - 10 г/гл

Указанные дозы могут быть увеличены при использовании для вин с высокой мутностью.

Розовые вина

2,5 - 6 г/гл

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

Указаны ориентировочные дозы, НЕОБХОДИМО проводить предварительно опытные оклейки в условиях лаборатории.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 1 кг, 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.