

# COLLE PERLE POWDRE

## ОКЛЕЙКА ВИНА

Не подлежит обязательному указанию на этикетке «аллергены».

### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**КОЛЬ ПЕРЛ порошок** - полностью гидролизованный свиной желатин [0° Bloom].

Особенно подходит для оклейки красных вин.

**КОЛЬ ПЕРЛ порошок** обладает осветляющим и стабилизирующим действием.

Облегчает удаление находящихся во взвешенном состоянии частиц, делающих вино мутным, путём их флокуляции.

Применение препарата позволяет также смягчить вкус молодых красных вин, содержащих резкие танины.

### ▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

**КОЛЬ ПЕРЛ порошок** используется без добавления других препаратов при оклейке красных вин со слабой структурой.

Развести препарат **КОЛЬ ПЕРЛ порошок** в 10-кратном объёме холодной воды.

Ввести в вино в процессе перекачивания снизу вверх [«ремонтаж»] или предпочтительнее с помощью специального устройства для задачи оклеивающих материалов [фр. - «raccord de collage»].

После завершения операции введения раствора в вино произвести тщательное перемешивание.

Снятие с осадка осуществлять после полного завершения седиментации.

### ▶ ДОЗИРОВКА

- 10 - 20 г/гл

ПРИМЕЧАНИЕ: указаны ориентировочные дозы.

Желательно всегда проводить предварительно опытные оклейки в лабораторных условиях.

### ▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- По 1 кг

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