

FISHANGEL™

COLLAGE DES VINS

Colle pour vins blancs et rosés, spécialement conçue pour une sédimentation rapide et une haute brillance des vins et une grande souplesse en bouche.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FISHANGEL™ est une formulation à base de 2 colles protéiques : colle de poisson et gélatine d'origine porcine.

FISHANGEL™ présente non seulement une parfaite action clarifiante et stabilisante, elle augmente la filtrabilité des vins et accroît très significativement leur brillance et leur fluidité.

Cette colle est recommandée pour des vins de qualité premium.

↓ MISE EN OEUVRE

Solubilisation :

- Bien disperser la préparation dans 10 fois son poids d'eau froide en mouvement (utiliser un mélangeur pour éviter la formation de grumeaux). Laisser reposer $\frac{3}{4}$ heure à 1 heure.
- Mélanger à nouveaux et incorporer avec un raccord de collage dans la cuve en agitation avec un mélangeur.

Utilisation :

FISHANGEL™ s'utilise sur les vins blanc ou rosé en association avec du tanin préférentiellement (ou du gel de silice).

L'apport de l'adjuvant de collage se fait après un brassage de **FISHANGEL™** pendant $\frac{1}{4}$ heure dans la cuve.

La sédimentation se fera mieux si l'on est en dessous d'1 g/L de CO₂ et si la température est inférieure à 12°C.

Soutirer après sédimentation complète.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 4 g/hL.

FISHANGEL™ s'utilise sur les vins blancs et rosés en association avec du TANIN TC™ (3 à 8 g/hL) ou du GELOCOLLE™ (2,5 à 5 cL/hL).

N B : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C.

La date optimale d'utilisation de **FISHANGEL™** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée (à une température de conservation voisine de 10°C).