

# FISHANGEL MES

## 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 MES** est formulation à base de 2 colles protéiques : colle de poisson et gélatine d'origine porcine.

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

Cette colle est recommandée pour des vins de qualité premium.

### → MISE EN ŒUVRE

Homogénéiser **FISHANGEL MES** avant de l'incorporer au vin lors d'un remontage, ou à l'aide d'un raccord de collage puis homogénéiser soigneusement.

Soutirer après sédimentation complète.

### → DOSE D'EMPLOI

- 8 à 12,5 cL/hL.

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

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

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

### → CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1, 5 et 10 L

Stocker dans un local sec exempt d'odeurs à une température comprise entre 15° et 25°C.

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