

INOCOLLE™

SCHÖNUNG WON WEINEM

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

INOCOLLE™ ist eine Lösung aus teilweise hydrolysiertes Speisegelatine vom Schwein (ff 15° Bloom) zu 100 g/L.

INOCOLLE™ hat eine ausgezeichnete klärende und stabilisierende Wirkung auf Most und Weiß-, Rosé- und Rotwein.

Es fällt instabile kolloidale Substanzen aus und beseitigt die im Wein vorhandene Trübung.

INOCOLLE™ erhöht die Bodensatzbildung und verringert die Adstringenz von Mosten.

INOCOLLE™ trägt zur Stabilisierung und Verbesserung von Weiß- und Roséweinen bei, indem es ihnen Glanz und Geschmeidigkeit verleiht.

INOCOLLE™ rundet Rotweine ab, indem es bittere und adstringierende Tannine bindet.

↘ DURCHFÜHRUNG

Bei Weißweinen wird **INOCOLLE™** zusammen mit TANIN TC™ oder Silikagel verwendet.

INOCOLLE™ beim Umpumpen oder mit Hilfe eines Dosiergerätes zugeben. Anschließend sorgfältig homogenisieren.

Nach dem vollständigen Absetzen des Niederschlags abstechen.

↘ DOSAGE

- Weißweine und rosés weine : 1 Liter auf 15 bis 30 hL

INOCOLLE™ wird bei Weiß- und Roséweinen in Verbindung mit TANIN TC™ (3 bis 8 g/hL) oder GELOCOLLE™ (25 bis 50 mL/hL).

- Rotweine : 1 Liter auf 10 bis 20 hL

NB: Diese Anwendungsdosen sind als Richtwerte zu verstehen.

Es ist immer wünschenswert, vorher einen Laborversuch durchzuführen.

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Zu 1 L, 5 L, 10 L 22 kg und 1100 kg

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei Temperaturen zwischen 15 und 25 °C lagern.

Das Haltbarkeitsdatum bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.