

INOCOLLE

SCHÖNUNGSMITTEL

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

INOCOLLE ist eine zu 100 g/L teilweise hydrolysierte Lösung aus Schweinegelatine (ff 15° Bloom).

INOCOLLE zeichnet sich durch eine hervorragende klärende und stabilisierende Wirkung aus.

Die instabilen kolloidalen Substanzen werden ausgefällt und der im Wein vorhandene Trub entfernt.

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

↓ 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 ROSEWEINE :

1 Liter auf 15 bis 30 hL

Bei Weiß- und Roséweinen wird **INOCOLLE** in Verbindung mit TANIN TC oder TANIN CRISTALLIN EXTRA (3-8 g/hL) oder GELOCOLLE (25-50 mL/hL) angewendet.

- ROTWEINE :

1 Liter auf 10 bis 20 hL

Anm.: Diese Angaben dienen lediglich als Richtlinie.

Es ist immer empfehlenswert, zur richtigen Dosierung eigene Vorversuche durchzuführen.

↓ PACKUNGSGRÖßE 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.