

INOCOLLE

COLLAGE DES VINS

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INOCOLLE est une solution de gélatine alimentaire d'origine porcine partiellement hydrolysée (ff 15° Bloom) à 100 g/L.

INOCOLLE présente une excellente action clarifiante et stabilisante sur moûts et vins blancs, rosés et rouges.

Elle précipite les substances colloïdales instables et élimine le trouble présent dans les vins.

INOCOLLE augmente le tassement des bourbes et diminue l'astringence des moûts.

INOCOLLE est la gélatine de référence, en association avec GELOCOLLE pour le débouillage par flottation.

INOCOLLE participe à la stabilisation et à l'amélioration des vins blancs et rosés en leur conférant brillance et souplesse.

INOCOLLE arrondit les vins rouges en fixant les tanins amers et astringents.

↓ MISE EN ŒUVRE

INOCOLLE peut s'utiliser sur les vins blancs et rosés en association avec du TANIN TC ou gel de silice.

Incorporer **INOCOLLE** lors d'un remontage, ou à l'aide d'un raccord de collage puis homogénéiser soigneusement.

Soutirer après sédimentation complète.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Vins blancs et rosés :

1 litre pour 15 à 30 hL.

INOCOLLE s'utilise sur les vins blancs et rosés en association avec du TANIN TC ou du TANIN CRISTALLIN EXTRA (3 à 8 g/hL) ou du GELOCOLLE (25 à 50 mL/hL).

- Vins rouges :

1 litre pour 10 à 20 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

- En 1 L, 5 L, 10 L
- En 22 kg, 1100 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 15 et 25 °C.