

TRADICOLLE POUDRE

COLLAGE DES VINS

Albumine d'œuf. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage «allergène».

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

TRADICOLLE POUDRE est spécialement destinée à la clarification traditionnelle des vins rouges de garde.

Il provoque la précipitation des particules en suspension et des polyphénols instables. Elle assure ainsi, une parfaite clarification des vins traités.

TRADICOLLE POUDRE contribue à l'affinage des vins.

Il s'agit d'une colle "douce" qui respecte la structure polyphénolique des vins rouges destinés à la garde et assure une excellente stabilité colloïdale.

↓ MISE EN OEUVRE

Délayer la poudre dans environ 5 fois son volume d'eau froide en évitant la formation de mousse.

Incorporer au vin au cours d'un remontage en plusieurs fois.

Soutirer après sédimentation complète.

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 5 à 15 g/hL selon le type de vin.

NB : cette dose d'emploi est donnée à titre indicatif.

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

1 kg de **TRADICOLLE POUDRE** équivaut à 250 blancs d'œuf environ.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 100 g, 1 kg et 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 15 et 20 °C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.