COLLE DE POISSON OF

Clarificante específico de vinhos brancos.

CARACTERÍSTICAS

A **COLLE DE POISSON OF** é obtida pela intumescência a frio de membranas de certos peixes.
A escolha da matéria-prima e o método de preparação a frio, garantem uma qualidade impecável e, com isso, obtém-se uma eficiência máxima.
A **COLLE DE POISSON OF** é particularmente adaptada para a colagem de vinhos brancos, aos quais ela confere um brilho incomparável.

ROPRIEDADES ENOLÓGICAS

A **COLLE DE POISSON OF** é composta de proteínas de alto peso molecular (140.000 Da), garantindo assim o uso de doses muito baixas, de 1 a 2 g/hl.
Este produto é indicado para os vinhos onde a clarificação não impõe um tratamento específico (excesso de taninos, de proteínas ...).
Ele provoca uma floculação lenta que deixa as vezes alguns flocos em suspensão ("voltigeurs").

DOSAGEM

1 litro para 5 a 10 hl de vinho branco.

INSTRUÇÕES DE USO

Em solução coloidal pronta para uso:
Diluir a cola em 2 vezes o seu volume de água e incorporar ao vinho a ser tratado sob a forma de brassagem.

Em flocos
Colocar o conteúdo do sachê num recipiente de plástico contendo 10 a 15 litros de água, misturando vigorosamente, deixar em repouso para inchar durante 1 a 2 horas, em seguida, completar com 20 litros, mexendo sempre para completa homogeneização.
Esta solução deve ser utilizada dentro de **dois dias** após a sua preparação.
Para facilitar a sua incorporação, a cola de peixe pode ser alongada com 2 vezes o seu volume de água.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Em solução: 10 litros
Em pó: 250 g

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**