



Solutions for wine making

Colle de poisson L.A.

Colle de Poisson

Clarification des vins blancs et rosés.

Non hydrolysée, notre colle de poisson se révèle à la fois très efficace et très respectueuse de la qualité du vin.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> Colle de Poisson L.A. est un produit de collage très pur qui n'a pas été soumis au procès d'hydrolyse. La structure protéique de la Colle de Poisson L.A est à la fois très efficace et très respectueuse du vin auquel elle donne une brillance et une finesse exceptionnelle.

> Colle de Poisson L.A est une préparation à base d'acide citrique qui facilite la dissolution dans l'eau lors de sa mise en œuvre.

DOSES D'EMPLOI

> 1 à 3 g/hl.

MODE D'EMPLOI

> Dissoudre la Colle de Poisson L.A. dans de l'eau à raison de 10g/L. Attendre 2 à 3 heures jusqu'à l'obtention d'un gel. La solution ainsi préparée doit être utilisée sous 24 heures.

> Ensuite, dissoudre ce gel avec 10 litres d'eau avant de l'incorporer lentement dans le vin, préférablement par remontage pour assurer une répartition immédiatement homogène. On recommande l'utilisation de notre injecteur-doseur pour clarifiants.

CONDITIONNEMENT

> Poche de 100 g.

CONSERVATION

> Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

