



# Solutions for wine making

## Colle de poisson L.A.



### Clei de pește

Pentru limpezirea vinurilor albe și roze.

Cleul de pește LA este nehidrolizat. Este foarte eficace și respectuos cu calitatea vinului.

### INTERES OENOLOGIC

> Colle de Poisson L.A. este un produs de cleire foarte pur și nu a fost supus procesului de hidrolizare. Structura sa proteică este foarte eficace și respectuoasă cu vinul conferindu-i o strălucire și o finețe extraordinară.

> Colle de Poisson L.A. este preparat cu acid citric care îi permite dizolvarea rapidă în apă.

### DOZA DE UTILIZARE

> 1-3 g/hL.

### MOD DE UTILIZARE

> Dizolvați Colle de Poisson L.A. în apă în raport de 10g/L. Așteptați 2-3 ore până la obținerea gelului. Soluția preparată trebuie utilizată în timp de 24 ore.

> Apoi, dizolvați gelul în 10 litri de apă înainte de a o incorpora lent în vin, de preferat prin recirculare pentru asigurarea unei repartiții omogene imediate. Vă recomandăm utilizarea unui injector dozator.

### AMBALARE

> Pungă de 100 g.

### DEPOZITARE

> Păstrați în ambalajul original închis ermetic.

GR-24/01/2011

LAMOTHE-ABIET

in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621099  
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothé-abiet.com

