

COLLE H

**Solución al 20% de Gelatina alimentaria hidrolizada.
Combinación de taninos astringentes.**

CARACTERÍSTICAS

El tamaño molecular de la **COLLE H** le confiere una óptima capacidad de floculación. Su densidad de carga superficial es adecuada para la eliminación de taninos herbáceos y amargos, así como materia colorante inestable; esto la convierte en el coadyuvante ideal para la clarificación de vinos jóvenes.

DOSIFICACIÓN

Dosis : 20 a 50mL/hL.

MODO DE EMPLEO

Añadir la solución al vino en movimiento y homogeneizando la masa lo más rápidamente posible (mediante el uso de una bomba dosificadora o un sistema ventouri).

Es recomendable añadir de 5 a 10 g/hL de **OENOTANNIN MIXTE** en vinos pobres en compuestos tánicos.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bombonas de 1 y 20 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.