

# INOCOLLE

## ENCOLADO DE LOS VINOS

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**INOCOLLE** es una solución de gelatina porcina parcialmente hidrolizada (ff15° Bloom) a 100 g/L.

**INOCOLLE** presenta una excelente acción clarificante y estabilizante. Precipita las sustancias coloidales inestables y elimina la turbidez de los vinos.

**INOCOLLE** participa a la estabilización y mejora los vinos blancos y rosados dándoles brillo y suavidad.

### ↓ MODO DE EMPLEO

**INOCOLLE** se utiliza en vinos blancos y rosados asociado con TANIN TC (SOLUTION TC) o GELOCOLLE.

Incorporar **INOCOLLE** durante un trasiego o preferentemente por inyección y homogeneizar.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos : 1L por 10 a 20hL
- Vinos blancos y rosados : 1L por 15 a 30hL

**INOCOLLE** se utiliza en vinos blancos y rosados en asociación con TANIN TC (SOLUTION TC) o TANIN CRISTALLIN EXTRA (3 a 8 g/hL) o GELOCOLLE (2,5 a 5 cL/hL)

Dosis indicativas, es necesario efectuar ensayos previos en laboratorio.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Botellas de 1 L
- Bidones de 5 L y de 10 L
- Bidones de 22 kg
- En contenedores de 1100 kg

Almacenar en un local seco y sin olores, temperatura entre 15 y 25°C.

La fecha óptima de utilización de **INOCOLLE** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España