

COLFINE LIQUIDE

ENCOLADO DE LOS VINOS

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

COLFINE LIQUIDE es una gelatina porcina hidrolizada (0° Bloom) destinada a la clarificación de vinos tintos.

COLFINE LIQUIDE presenta una acción clarificante y estabilizante, y permite suavizar los vinos tintos de prensado con taninos acerbos.

↓ MODO DE EMPLEO

COLFINE LIQUIDE : solución concentrada de gelatina a 300 g/L

Diluir **COLFINE LIQUIDE** en un poco de agua fría. Incorporarla al vino durante un trasiego o preferentemente por inyección y homogeneizar.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos : 1,5 a 3 cL/hL

Estas dosis se pueden aumentar en caso de vinos turbios.

- Vinos blancos y rosados : 1 a 2 cL/hL

COLFINE LIQUIDE 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 bidones de 23 kg.

Almacenar en un local seco y sin olores, temperatura entre 5 y 25°C y protegido de la luz para el líquido.

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

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España