

TRADICOLLE POWDRE

ENCOLADO DE LOS VINOS

La utilización de este producto puede conllevar un etiquetado como "alérgeno".

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

TRADICOLLE POWDRE está especialmente diseñado para la clarificación tradicional de los vinos tintos de guarda.

Provoca la precipitación de las partículas en suspensión y de los polifenoles inestables. Garantiza de este modo, una perfecta clarificación de los vinos tratados.

TRADICOLLE POWDRE contribuye al afinado de los vinos.

Se trata de una cola "suave" que respeta la estructura polifenólica de los vinos tintos de guarda y garantiza una excelente estabilidad coloidal.

↓ EMPLEO

Diluir el polvo en aproximadamente 5 veces su volumen de agua fría evitando la formación de espuma.

Incorporar al vino durante un remontado en varias veces.

Trasegar después de una sedimentación completa.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- De 5 a 15 g/hl según el tipo de vino.

NB: esta dosis de empleo se proporciona a título indicativo.

Siempre es deseable efectuar un ensayo previamente en el laboratorio.

1 kg de TRADICOLLE POWDRE equivale a aproximadamente 250 claras de huevo.

↓ ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 100 g, 1 kg y 25 kg

Conservar en un local seco, bien ventilado, libre de olores, a temperatura comprendida entre 15 y 20 °C, protegido de la luz.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.