

COLLE BDX

Gelatina a punto para ser utilizada

CLARIFICA Y SUAVIZA LOS VINOS TINTOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **COLLE BDX** es una disolución concentrada de gelatina de piel de cerdo, tratada al autoclave y estabilizada. Su concentración es de 250 g/L.
- ◆ El grado de hidrólisis y la densidad de carga superficial han sido rigurosamente controlados.
Estos parámetros han sido optimizados para obtener una buena clarificación y ejercer una acción sobre los taninos en vinos jóvenes y en los vinos de prensa que presenten una fuerte estructura.
- ◆ **COLLE BDX** es la gelatina para los vinos tintos duros, del estilo de los vinos de prensa.
- ◆ **COLLE BDX** permite una clarificación rápida. El control riguroso de su grado de hidrólisis y el ajuste de la densidad de carga superficial elimina cualquier riesgo de sobreencolado.
- ◆ **COLLE BDX** proporciona **una mejora gustativa** gracias a la precipitación de los taninos duros y astringentes, y una eliminación del amargor.

DOSIFICACIÓN

- ◆ De 2 a 4 cL/hL (o sea de 20 a 40 mL/hL o de 200 a 400 mL/1000L).
Esto es 1 litro por 12,5 a 50 hL

MODO DE EMPLEO

- ◆ Adicionar **COLLE BDX** en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora o de un dispositivo para clarificantes (DOSACOL).

PRESENTACIONES

- ◆ Garrafa de 5 L - caja de 4 x 5L
- ◆ Bidón de 20 L

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documento es la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.