

AQUACOL

Gélatine de poisson prête à l'emploi

CLARIFIE ET ASSOUPLE LES VINS

ORIGINE - COMPOSITION

- ◆ **AQUACOL** est une solution concentrée de gélatine préparée à partir de peau de poisson de haute qualité et stabilisée.
L'origine sauvage des poissons utilisés pour fabriquer cette gélatine permet d'éviter les problèmes liés aux maladies des animaux d'élevage (encéphalopathie bovine spongiforme) et répond ainsi exigences de certains pays qui ne veulent plus que les vins soient traités à la gélatine bovine ou porcine.
- ◆ La gélatine de poisson a une composition en acides aminés proche des gélatines bovines et porcines qui se caractérise par une richesse importante en glycine, proline, hydroxyproline. Cette caractéristique permet à **AQUACOL** d'être aussi performante que ses homologues pour le collage.
- ◆ **AQUACOL** est une gélatine en solution concentrée contenant 200g/L de gélatine active.

APPLICATIONS

VINS ROUGES

AQUACOL est une excellente colle pour vins rouges possédant une structure moyenne à forte. Dans ce type de vin **AQUACOL** élimine les tanins durs et met en valeur la finesse, les arômes, le fruité et la rondeur du vin.

AQUACOL permet, de plus, une clarification efficace et rapide du vin.

VINS ROSES

La dose d'**AQUACOL** doit être adaptée aux caractères organoleptiques recherchés. Dans le cas de vins rosés, peu astringents, pour lesquels l'effet clarifiant est principalement recherché, il est nécessaire d'associer **AQUACOL** à **SILISOL** (sol de silice), fiche 8.140.

VINS BLANCS

Pour les vins blancs, **AQUACOL** doit obligatoirement être associé à un adjuvant de collage : **SILISOL** (sol de silice).

L'association **AQUACOL-SILISOL** permet la clarification de la grande majorité des vins blancs ou rosés (même réputés difficiles).

QUALITE-SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages d'AQUACOL, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ La manipulation d'AQUACOL ne présente aucun danger pour l'utilisateur. Cependant, pour les personnes qui y sont sensibles, ce produit contient environ 4 g/L de SO₂

DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Vins blancs ou rosés** : de 1cL/hL soit 1 litre pour 100hL,
à 2,5cL/hL soit 1 litre pour 40hL
associé à 2cL/hL à 5 cL/hL de **SILISOL**.
- ◆ **Vins rouges** : de 2cL/hL soit 1 litre pour 50hL,
à 8cL/hL soit 1 litre pour 12,5hL.
Procéder à des essais de collage pour déterminer la dose optimale.

MODE D'EMPLOI

- ◆ **AQUACOL** doit être introduit à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage (DOSACOL) lors d'un remontage.
- ◆ **ATTENTION : AQUACOL** gélifie en dessous de 10°C, si vous êtes dans ces conditions, diluez le produit par 2 avec de l'eau tiède.
- ◆ Bien aérer le vin avant tout collage.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Flacon de 1 L - Carton de 15 x 1 L.
- ◆ Bidon de 5 L – Carton de 4 x 5 L.
- ◆ Jerricans de 20 L.

CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement. La température idéale de stockage est de 8°C à 12°C.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.