

COLLE BDX

Gélatine prête à l'emploi

CLARIFIE ET ASSOUPLE LES VINS ROUGES

CARACTERISTIQUES

- ◆ **COLLE BDX** est une solution concentrée de gélatine de peau de porc traitée à l'autoclave et stabilisée. La concentration est de 250g/L
- ◆ Son degré d'hydrolyse et sa densité de charge de surface sont rigoureusement contrôlés.
Ces paramètres sont déterminés pour obtenir une clarification et une action sur les tanins pour les vins jeunes et pour les vins de presse fortement structurés.
- ◆ **COLLE BDX** est la gélatine des vins rouges durs type vin de presse.
- ◆ **COLLE BDX** permet une clarification rapide. Le contrôle rigoureux de son degré d'hydrolyse et l'ajustement de la densité de charge de surface éliminent les risques de surcollage.
- ◆ **COLLE BDX** apporte **une amélioration gustative** par précipitation des tanins durs et astringents et par l'élimination de l'amertume.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ 2 cL/hL à 4 cL/hL
Soit 1 litre pour 25 hL à 50 hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Incorporer **COLLE BDX** au cours d'un remontage, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage (DOSACOL).

CONDITIONNEMENT

- ◆ Flacon de 1 L - carton de 15 X 1L
- ◆ Bidon de 5 L - carton de 4 X 5L
- ◆ Jerrican de 20 L

CONDITIONS DE 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.

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.