



# AQUACOL



**Gelatina de  
pescado lista  
para usar**

**Clarificación y  
suavizado del vino**

**Disimula la  
astringencia**



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Mejora la redondez en la boca.
- Vinos tintos: elimina los taninos duros, resalta la finura, los aromas y la redondez. Clarifica de manera rápida y eficaz.
- Vinos blancos y rosados: usar conjuntamente con **SILISOL®** para la clarificación de vinos blancos y rosados difíciles.



## DOSIS

### EN POLVO:

**Vinos blancos y rosados: 2 a 5 g/hL**  
junto con 2 a 5 cL/hL de SILISOL®

**Vinos tintos: 4 a 16 g/hL**

Realizar ensayos de clarificación para determinar la dosis óptima.

### LÍQUIDO (Solución al 20%):

**Vinos blancos y rosados : 10 a 50 cL/hL**  
junto con 2 a 5 cL/hL de SILISOL®

**Vinos tintos: 20 a 80 cL/hL**



## CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.



## PRESENTACIÓN



**5 KG  
1 L / 20 L  
1000 L**



## MODO DE EMPLEO

- Disolver **AQUACOL** en agua tibia (1 kg / 10 L).
- Añadir en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora o un DOSACOL. Antes de proceder a la clarificación, airear bien el vino para eliminar el CO<sub>2</sub> residual al final de la fermentación (< 1000 mg/L) y facilitar así la sedimentación posterior de la cola.

### Precauciones de uso:

*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*