PRODUTOS DA COLAGEM

MARTIN VIALATTE

AQUACOL

Gelatina de peixe pronta a usar	Clarifica e suaviza os vinhos	Dissipa a adstringência

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Valoriza a redondez na boca
- Vinhos tintos: elimina os taninos duros, realça a finura, os aromas e a redondez. Clarifica de forma rápida e eficaz
- Vinhos brancos e rosés: combinar com **SILISOL®** para clarificar vinhos brancos e rosés difíceis

DOSAGEM

EM PÓ:
Vinhos brancos e rosés: 2 a 5 g/hL
Combinado com 2 a 5 cL/hL de **SILISOL®.**
Vinhos tintos: 4 a 16 g/hL
Realizar testes de colagem para determinar a dose ideal.

LÍQUIDO (Solução a 20%):
Vinhos brancos e rosés: 10 a 50 cL/hL
Combinado com 2 a 5 cL/hL de **SILISOL®.**
Vinhos tintos: 20 a 80 cL/hL

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente

ACONDICIONAMENTO

5KG
1L / 20L
1 000L

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dissolver **AQUACOL** em água tépida (1kg/10L).
- Incorporar durante uma remontagem, utilizando uma bomba doseadora ou um DOSACOL.

Arear bem o vinho antes da colagem para eliminar o CO^2 residual do final da fermentação (< 1000 mg/L), de modo a facilitar a sedimentação da cola posteriormente.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30