

INOCOLLE

ENCOLADO DE LOS VINOS

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOCOLLE es una solución de gelatina porcina parcialmente hidrolizada (ff15° Bloom) a 100 g/L.

INOCOLLE presenta una excelente acción clarificante y estabilizante. Precipita las sustancias coloidales inestables y elimina la turbidez de los vinos.

INOCOLLE participa a la estabilización y mejora los vinos blancos y rosados dándoles brillo y suavidad.

↓ MODO DE EMPLEO

INOCOLLE se utiliza en vinos blancos y rosados asociado con TANIN TC (SOLUTION TC) o GELOCOLLE.

Incorporar **INOCOLLE** durante un trasiego o preferentemente por inyección y homogeneizar.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos : 1L por 10 a 20hL
- Vinos blancos y rosados : 1L por 15 a 30hL

INOCOLLE se utiliza en vinos blancos y rosados en asociación con TANIN TC (SOLUTION TC) o TANIN CRISTALLIN EXTRA (3 a 8 g/hL) o GELOCOLLE (2,5 a 5 cL/hL)

Dosis indicativas, es necesario efectuar ensayos previos en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Botellas de 1 L
- Bidones de 5 L y de 10 L
- Bidones de 22 kg
- En contenedores de 1100 kg

Almacenar en un local seco y sin olores, temperatura entre 15 y 25°C.

La fecha óptima de utilización de **INOCOLLE** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España