



CHITO-Colle

Solution performante de substitution aux colles animales et de synthèse.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Préparation complexe avec une action ciblée sur les polyphénols oxydables des vendanges stressées ou triturées, qui élimine les composés amers des jus d'égouttages et des fins de presses.

CHITO-Colle peut être utilisée aussi bien sur moûts en débouillage par flottation ou par sédimentation statique que pour le collage des vins.

Sur moûts et sur vins Chito-colle permet d'éliminer les composés amers et astringents, de clarifier, d'affiner et de préparer les vins à la filtration.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Protéine végétale 10%, acide citrique, chitosan (*Aspergillus niger*), métabisulfite de potassium 0.08% (teneur maximale en SO₂ : 0.4g/L).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

De 5-20 cL/hL.

Dose maximale recommandée par l'OIV : 48cL/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Agiter le bidon avant de s'en servir et au cours de son utilisation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais, et exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 10 Kg.
- Cuve de 1000 Kg.

