



VEGANE Colle

Collage de clarification et d'affinage des moûts et des vins.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

VEGANE Colle est une colle protéique liquide complexe, destinée à la clarification et à l'affinement des moûts et des vins en un traitement et sans apport de matière active d'origine animale.

Sa composition riche en protéines de pois, spécialement sélectionnées pour leurs poids moléculaires élevés, favorise la floculation permettant ainsi une clarification efficace avec des fonds de colles faibles. Sa synergie avec la PVPP décuple sa réactivité vis-à-vis des composés polyphénoliques oxydés, oxydables et donc réduit les nuances orangées, les amertumes et les astringences. Enfin, ses autolysats de levures affinent les caractéristiques organoleptiques des moûts et des vins traités.

VEGANE Colle est conseillée pour le traitement des moûts et des vins issus de vendanges stressées, triturées voire botrytisées ainsi que des jus d'égouttage et de fins de presse. Sa formule liquide est adaptée pour une utilisation simple et rapide au chai.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Protéines de pois
- Bentonite calcique
- PVPP
- Autolysats de levures
- Conservateurs : métabisulfite de potassium, acide citrique.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

- S'utilise de 30 à 200 ml/hL en fonction de la qualité de la vendange.
- Dose maximum légale : 7 g/L soit 650 mL/hL

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation.
- Délayer dans 2 à 3 fois son volume d'eau tempérée.
- Incorporer au raccord de collage.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Sur moût, incorporer au minimum 2 heures après enzymage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 10 et 20 °C.

Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 10 L.

