



OENOLIA

VEGANE COLLE

Clarificación y afinado de mostos y vinos.

→ INTERÉS ENOLÓGICO

VEGANE COLLE es un complejo de proteínas líquido destinado a la clarificación y el afinado de mostos y vinos en un tratamiento sin aporte de materia activa de origen animal.

Su composición rica en proteínas de guisante, especialmente seleccionadas por su alto peso molecular, favorece la floculación permitiendo de esta manera una clarificación eficaz con un sedimento débil. Su sinergia con PVPP multiplica su reactividad frente a los compuestos polifenólicos oxidados, oxidables y por lo tanto reduce los tonos anaranjados, el amargor y la astringencia. Por último, las paredes celulares de levadura refinan las características organolépticas de los mostos y los vinos tratados.

VEGANE COLLE se recomienda para el tratamiento de mostos y vinos derivados de vendimias con problemas de maduración y/o botritizadas, y también en mostos yema y prensa. Por su fórmula líquida está adaptado para un uso fácil y rápido en bodega.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Proteínas de guisante con alto peso molecular
- Bentonita sódica
- PVPP
- Paredes celulares de levadura
- Estabilizantes: metabisulfito de potasio, ácido cítrico.

Producto conforme codex enológico internacional. Para uso enológico.

→ DOSIS RECOMENDADAS

- Se utiliza de 30 a 200 mL / hL dependiendo de la calidad de la vendimia.
- Dosis máxima admitida: 200 mL / hL.

VEGANE COLLE

→ FORMA DE EMPLEO

- Agitar el producto antes de su uso.
- Diluido en 2 a 3 veces su volumen de agua tibia.
- Incorporar en línea a la clarificación.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

En mosto, incorporar al mínimo 2 horas después del tratamiento enzimático.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

- Conservar en el embalaje cerrado, protegido de la luz, y en un lugar seco, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 10 y 20 ° C.
- Respetar la fecha máxima de uso indicada en el envase.
- Usar rápidamente después de la apertura.
- Bombona de 10 litros.