



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

FINECOLL

COLLAGE DES VINS

Colle pour vins blancs et rosés, spécialement conçue pour une sédimentation rapide et favorise une robe hautement brillante et une grande souplesse en bouche.

Applications Oenologiques

La FINECOLL est une colle de poisson destinée à la clarification et à la stabilisation des vins blancs et rosés. Elle leur confère brillance et souplesse.

L'incorporation au vin de la FINECOLL permet la floculation et la sédimentation des particules en suspension. Après décantation prolongée, elle constitue un des principaux moyens de clarification et stabilisation des vins. De plus, elle augmente la filtrabilité des vins.

C'est le collage des vins blancs et rosés de qualité

Mise en oeuvre

Avant d'ajouter la FINECOLL, une aération du vin est recommandée.

Saupoudrer ensuite 10 g de FINECOLL dans 1 litre d'eau froide laisser gonfler pendant 3 ou 4 heures puis agiter. Sous légère agitation, incorporer dans le vin par remontage ou à l'aide d'un raccord de collage. Effectuer un brassage soigné à l'issue de cette addition.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète

Dose d'emploi

- 1 à 4 g/hL. (1 à 2 g/hL, légère clarification; 2 à 4 g/hL, clarification plus prononcée)

FINECOLL s'utilise sur les vins blancs et rosés en association avec du TANENOL CLAR (3 à 6 g/hL) ou du SIL FLOC (2,5 à 5 cL/hL).

N B : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif. Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

Conditionnement et conservation

- 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C. La date optimale d'utilisation de FINECOLL dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée (à une température de conservation voisine de 10°C).