



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

BLANCOLL

COLLAGE DES VINS

Applications Oenologiques

BLANCOLL est spécialement destiné à la clarification traditionnelle des vins rouges de garde. BLANCOLL provoque la précipitation des particules en suspension et des polyphénols instables. Elle assure ainsi, une parfaite clarification des vins traités.

BLANCOLL contribue à l'affinage des vins.

Il s'agit d'une colle "douce" qui respecte la structure polyphénolique des vins rouges destinés à la garde et assure une excellente stabilité colloïdale.

Mise en oeuvre

Délayer la poudre dans environ 10 fois son volume d'eau froide en évitant la formation de mousse.

Incorporer au vin au cours d'un remontage en plusieurs fois.

Soutirer après sédimentation complète.

Dose d'emploi

- De 5 à 10 g/hL selon le type de vin.

NB : cette dose d'emploi est donnée à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai au préalable au laboratoire.

1 kg de POUDRE DE BLANC D'OEUF équivaut à 250 blancs d'oeuf environ.

Conditionnement et conservation

- En paquets de 1 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 15 et 20 °C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.