

TRADICOLLE POUDRE

COLAGEM DOS VINHOS

↘ APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

TRADICOLLE POUDRE é especialmente indicado para a clarificação tradicional dos vinhos tintos de guarda.

TRADICOLLE POUDRE provoca a precipitação das partículas em suspensão e de polifenóis instáveis.

TRADICOLLE POUDRE assegura assim, uma perfeita clarificação dos vinhos tratados.

Trata-se de uma cola “doce” que respeita a estrutura polifenólica dos vinhos tintos destinados ao envelhecimento e assegura uma excelente estabilidade coloidal.

↘ MODO DE UTILIZAÇÃO

Diluir o pó num volume de água fria 5 vezes superior ao seu peso, evitando a formação de espuma.

Incorporar ao vinho, diversas vezes, durante a remontagem.

Trasfegar após sedimentação completa.

↘ DOSE DE UTILIZAÇÃO

- De 8 a 12 g/hL de acordo com o tipo de vinho.

NOTA: esta dose de utilização é fornecida a título informativo.

É aconselhável efectuar um ensaio prévio em laboratório.

1 kg de PÓ de ALBUMINA DE OVO equivale a aproximadamente 250 claras de ovo.

↘ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg
- Em sacos de 25 kg

TRADICOLLE POUDRE deve ser conservado ao abrigo da luz e à temperatura ambiente.

O melhor período para a utilização de **TRADICOLLE POUDRE** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.