

INOCOLLE

COLAGEM DOS VINHOS

↓ APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

INOCOLLE é uma solução de gelatina de origem suína parcialmente hidrolisada (ff15° Bloom) a 100 g/L.

INOCOLLE apresenta uma excelente acção clarificante e estabilizante.

Precipita as substâncias coloidais instáveis e elimina a turvação presente nos vinhos.

INOCOLLE contribui para a estabilização e melhoramento dos vinhos brancos e rosés conferindo-lhes brilho e suavidade.

↓ MODO DE UTILIZAÇÃO

INOCOLLE pode ser utilizado em vinhos brancos, em conjunto com TANIN TC, SOLUTION TC ou GELOCOLLE.

Incorporar **INOCOLLE** durante a remontagem, ou com a ajuda de um doseador de colas, de seguida homogeneizar bem.

Trasfegar após sedimentação completa.

↓ DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Vinhos brancos e rosés: 1 litro para 15 a 30 hL.

INOCOLLE pode ser utilizado em vinhos brancos, em conjunto com TANIN TC, SOLUTION TC ou com TANIN CRISTALLIN EXTRA (3 a 8 g/hL) ou com GELOCOLLE (2,5 a 5 cL/hL).

- Vinhos tintos: 1 litro para 10 a 20 hL.

NOTA: estas doses de utilização são fornecidas a título informativo. É aconselhável efectuar um ensaio prévio em laboratório.

↓ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- 1 L, 5 L, 10 L,
- 22 kg,
- 1100 kg

Conservar a uma temperatura inferior a 25 °C, num local seco e isento de odores.

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