



Fiche technique

CLARIFIANT



COLLE DE POISSON

Ichtyocolle, acide citrique, métabisulfite de potassium

➤ Applications

Clarification douce et rapide des vins blancs et rosés, très efficace et respectueuse de la qualité du vin.

Apporte une limpidité, brillance et finesse exceptionnelle.

Améliore la turbidité et la filtrabilité des vins

➤ Mode d'emploi

Dissoudre la COLLE DE POISSON dans de l'eau à une proportion de 1L/10 g en agitant énergiquement.

Laisser reposer pendant 2 à 3 heures. Mélanger à nouveau en maintenant une forte agitation et incorporer au vin. Homogénéiser. La solution obtenue doit être utilisée sous 24 heures.

➤ Doses d'emploi

De 1 à 3 g/hl

Il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'affiner la dose optimale pour chaque vin.

➤ Conditionnement

Sachet de 100 grs.

➤ Conservation

A conserver dans un endroit frais et sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture du sachet

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr