

COLLE 2 POUDRE y LIQUIDE

**Adyuvante de tiraje a base de bentonita y alginato,
para los removidos automatizados**

INTRODUCCIÓN

COLLE 2 es un adyuvante de tiraje formulado para dar respuesta a las exigencias actuales. Reúne en un solo producto las cualidades de cada uno de los adyuvantes clásicos que lo conforman: la bentonita y el alginato de potasio. La excepcional rapidez de removido y la limpidez remarcable del vino obtenido con **COLLE 2** hacen de este producto un adyuvante particularmente bien adaptado para los removidos automatizados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Recuperación total de las partículas en suspensión.
- Obtención fácil y rápida de unos sedimentos compactos.
- Sedimentación a nivel del anillo del cuello de la botella, después del removido.
- Clarificación perfecta del vino en el degüelle.
- No tienen ningún efecto sobre el *bouquet* del vino.

DOSIS

6 a 10 cL/hL de vino a embotellar.

MODO DE EMPLEO

A partir de COLLE 2 POUDRE, preparar una solución al 5% (1 kg en 20 L).

- Verter 1 kg de **Colle 2 POUDRE** en forma de lluvia fina en 15 L de agua agitando enérgicamente, mantener la agitación durante 30 minutos y dejar en reposo 2 horas.
- Completar hasta los 20 L agitando durante 15 minutos, el agua utilizada debe presentar una dureza media ($^{\circ}\text{F} < 30$).
- Utilizar la suspensión antes de las doce horas.

A partir de COLLE 2 LIQUIDE o de la suspensión hecha con COLLE 2 POUDRE :

(En caso de utilizar **COLLE 2 LIQUIDE**, agitar enérgicamente el bidón antes de su uso.)

Diluir la suspensión de **COLLE 2** a la mitad o a un tercio con agua a temperatura ambiente y homogeneizar cuidadosamente.

Añadir **COLLE 2** al total de volumen a tratar, con la ayuda de un dispositivo para clarificantes o con una bomba dosificadora, para que se reparta perfectamente.

La adición previa de 2 a 4 cL/hL de **BOLTANE TIRAGE** mejora la compactación y el removido.

Recuerde: un adyuvante de tiraje debe flocular cuando el vino ya está en botella, no antes. La calidad del sedimento depende en gran medida de cómo se ha añadido el producto al total de volumen de vino a embotellar.

La adición de **COLLE 2** debe ser la última etapa del proceso de tiraje.

202/2015 – 1/2

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

COLLE 2 POUDRE : Bentonitas montmorillonitas sódicas y alginatos

COLLE 2 LIQUIDE : Bentonitas montmorillonitas sódicas y alginatos (5 %), ácido tartárico E334 (0,1%), estabilizante SO₂ E 228 (2 - 2,5 g/L)

PRESENTACIÓN

Bolsas de 1 Kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno original, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, alejado del hielo.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.