



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



COLLE 2

Adiuvante di tiraggio a base di bentonite e di alginato, destinato all'impiego con sistemi di remuage automatizzato.

CARATTERISTICHE

Adiuvante di tiraggio formulato per rispondere alle esigenze dei sistemi moderni di remuage, **COLLE 2** riunisce in un solo prodotto le qualità d'ogni singolo adiuvante classico (la bentonite e l'alginato di potassio) compongono tale prodotto. L'eccezionale rapidità di remuage e l'ottima limpidezza ottenuta grazie all'utilizzo della **COLLE 2**, ne fanno un adiuvante particolarmente ben adattato al remuage automatizzato.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Recupero totale delle particelle in sospensione
- Formazione di un deposito compatto e facile da recuperare
- Assestamento raso degli anelli di deposito
- Chiarifica perfetta del vino sboccato
- Nessuna incidenza sulle caratteristiche organolettiche del vino

DOSAGGIO

Da 6 a 10 cl/hl di vino da tirare.

MODALITÀ D'USO

Partendo dalla **COLLE 2 POLVERE** : preparare una sospensione al 5% (1kg in 20L d'acqua):

- Versare 1 kg di COLLE 2 POLVERE a pioggia il 15 L di acqua agitando vigorosamente, mantenere l'agitazione per 30 minuti di lasciare riposare 2 ore.
- Aggiungere acqua fino ad arrivare a un volume di 20 L, mantenendo in agitazione per altri 15 minuti. Utilizzare acqua a media durezza ($^{\circ}\text{F} < 30$).
- Utilizzare la sospensione così ottenuta entro le dodici ore seguenti.

Partendo dalla **COLLE 2 LIQUIDO** o de la la sospensione fatta da **COLLE 2 POLVERE**:
(In caso di utilizzo di **COLLE 2 LIQUIDO**, scuotere il flacone prima dell'uso.)

Diluire la sospensione di **COLLE 2** a metà con acqua a temperatura ambiente ed omogeneizzare bene.

Incorporare la **COLLE 2** utilizzando un raccordo di collaggio oppure una pompa dosatrice, per assicurare una perfetta omogeneità.

Un'aggiunta preventiva di 2 - 4 cl/hl di **BOLTANE TIRAGE** migliora il compattamento ed il remuage.

Attenzione: un adiuvante di tiraggio deve flocculare nel vino messo in bottiglia e la qualità del deposito formato dipende essenzialmente dal sistema d'incorporazione al vino da tirare. L'aggiunta di **COLLE 2** deve essere l'ultima tappa del processo di tiraggio.

033/2026 – 1/2



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Precauzioni per l'uso:

Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale in enologia.
Utilizzare in conformità con le norme in vigore.

IMBALLAGGIO

COLLE 2 LIQUIDO : 10 L.

COLLE 2 POLVERE : 1 KG.

CONSERVAZIONE

Imballaggio originale pieno, non aperto, in perfette condizioni, al riparo dalla luce e dal gelo, in luogo asciutto e inodore.

Imballaggio aperto: utilizzare rapidamente.

Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.