



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



COLLE 2

**Adjuvante de tiragem a base de bentonita
e de alginato, destinado a remuages automatizadas.**

CARACTERÍSTICAS

Adjuvante de tirage formulado para atender às exigências atuais, **COLLE 2** reúne em um só produto as qualidades de cada um adjuvante convencional que o compõe, a bentonita e alginato de potássio. Excepcional rapidez de remuage e limpidez notável do vinho com a **COLLE 2** sendo um adjuvante particularmente bem adaptado para a remuage automatizado.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Recuperação total de partículas em suspensão
- Obtenção de um depósito compacto facilmente recuperável
- Compactação e formação do anel de borras no topo do gargalo após remuage
- Clarificação perfeita do vinho dégorgé
- Nenhum impacto sobre o bouquet do vinho

DOSAGEM

6 a 10 cL/hL de vinho a ser engarrafado (*tirer*).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A partir da **COLLE 2 PÓ**, preparar uma solução a 5% (1 kg em 20 L):

- Utilizar 1 kg de **COLLE 2 PÓ** em forma de "chuva fina" em 15L de água mexer energeticamente, continuar a mexer durante 30 minutos e deixar em repouso 2 horas,
- Completar com 20L mexendo sem parar durante 15 minutos, a água utilizada deve ser de dureza média ($^{\circ}\text{F} < 30$)
- Utilizar a suspensão dentro de 12 horas.

A partir da **COLLE 2 LÍQUIDO** ou da suspensão realizada a partir da **COLLE 2 PÓ**:

(No caso de utilização da **COLLE 2 LÍQUIDO**, agitar energeticamente o galão antes de usar).
Diluir a suspensão da **COLLE 2** a metade ou um terço, na água em temperatura ambiente, misturar bem para homogeneizar.

Incorporar a **COLLE 2** na mistura com a ajuda de um cabo de colagem ou de uma bomba dosadora para uma perfeita distribuição.

Uma adição prévia de 2 a 4 cL/hL de **BOLTANE TIRAGE** melhora a compactação e o remuage.
Aviso: um adjuvante de tirage deve flocular no vinho na garrafa, a qualidade do depósito depende em grande parte do método de incorporação do volume de vinho a ser engarrafado (*tirer*).

A adição da **COLLE 2** deve ser a última etapa do processo de tirage.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

EMBALAGEM

COLLE 2 LÍQUIDO : 10 L.

COLLE 2 PÓ : 1 KG.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem, em perfeito estado: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteção anti-congelamento.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

