



VinoGel® CF

Adjuvant liquide de clarification et d'adsorption des tanins, sans caséine

Description du produit

VinoGel® CF est un agent de clarification liquide, sans caséine, qui présente une forte affinité pour les tanins entraînant ainsi leur réduction. VinoGel® CF clarifie les vins jeunes tout en équilibrant la saveur en bouche et en améliorant la filtrabilité. VinoGel® CF est à base de gélatines spécifiques associées à du collagène de poisson. VinoGel® CF peut être utilisé directement sans dilution préalable.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Mode d'emploi et dosage

Clarification des vins jeunes troubles : 50 - 150 ml/hl

Harmonisation des vins jeunes pré-clarifiés : 15 - 30 ml/hl

Correction des défauts organoleptiques mineurs : 30 - 50 ml/hl

Réduction des tannins : 50 - 150 ml/hl

VinoGel® CF peut être ajouté directement au vin qui doit être maintenu sous agitation pendant toute la durée de l'addition du produit. Le dosage est déterminé selon le niveau de turbidité ou le degré d'harmonisation requis. Lorsqu'il est associé au Klar-Sol Super, VinoGel® CF sera incorporé après celui-ci. Des tests préliminaires sont recommandés.

Gélatine : Sol de silice	Ratio	Exemple
Klar-Sol Super : VinoGel® CF	1 : 1	50 ml Klar-Sol Super/hl + 50 ml VinoGel® CF /hl

Conservation

Stocker au frais mais à l'abri du froid. Refermer soigneusement les bidons entamés et les utiliser rapidement. Bien agiter avant emploi.