

GELOCOLLE

● COLLAGE DES VINS

● APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **GELOCOLLE** est un sol de silice, c'est à dire une suspension aqueuse de particules sphériques de dioxyde de silicium.

Les particules de silice de **GELOCOLLE**, chargées négativement, vont réagir avec les protéines chargées positivement pour former des flocons.

Les flocons en sédimentant entraînent les particules en suspension qui troublent le vin. Les propriétés de **GELOCOLLE** sont :

- une accélération du processus de clarification,
- une clarification optimale et un tassement accentué des lies de colle, (des pertes de vin minimum)
- un soutirage facilité,
- aucun phénomène de surcollage,
- une amélioration sensible de la filtrabilité du vin collé.

GELOCOLLE est adapté au collage **rapide** des vins blancs et rosés, en association avec COLLE PERLE, COLFINE (gélatine), ou la gamme de CRISTALLINE (colle de poisson).

GELOCOLLE peut également être utilisé en flottation.

● MISE EN ŒUVRE

GELOCOLLE sera incorporé directement au vin lors d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve) ou de préférence au moyen d'un raccord de collage.

D'une manière générale, l'apport de **GELOCOLLE** devra être fait 1 heure avant l'introduction de la colle : COLLE PERLE, COLFINE, ou CRISTALLINE.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

● DOSE D'EMPLOI

- De 2 à 10 cL/hL.

En association avec la COLLE PERLE, la CRISTALLINE ou INOCOLLE.

NB : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

● CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidon de 1 L, 5 L, 10 L
- En fût de 25 kg, 140 kg, 1200 kg

GELOCOLLE gèle à des températures inférieures à 0 °C, et perd alors de manière irréversible ses caractéristiques.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 10 et 20°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.