

OPTICOLL

COLLAGE DES GRANDS VINS

COMPOSITION

Préparation spécifique à base de levures inactivées riche en protéines.

PROPRIÉTÉS

OPTICOLL est un produit naturel et sans allergène destiné au collage des vins rouges et vins blancs de grande qualité.

Amélioration des qualités intrinsèques du vin :

De par sa composition, **OPTICOLL** élimine par sédimentation les substances constitutives du trouble et les éléments indésirables du vin. Le vin est jugé plus net, limpide, plus souple et harmonieux.

Diminution des excès tanniques des vins rouges :

Les excès tanniques sont gommés, accroissant ainsi la stabilité de la couleur dans les vins rouges. **OPTICOLL** participe aussi à l'amélioration de la filtrabilité des vins.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **OPTICOLL** dans de l'eau ou du vin.

L'incorporer au cours d'un remontage afin d'augmenter la superficie de contact entre **OPTICOLL** et le vin à traiter.

DOSES D'EMPLOI

Vins rouges : 10 à 30 g/hl

Vins blancs : 5 à 20g/hl

CONSERVATION

Conserver dans son emballage fermé et scellé d'origine, à température ambiante (15-20°C).

Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.

CONDITIONNEMENT

Sachet alu de 1 kg

Sac de 25 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL