



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch



BLANCOLL

BLANC D'OEUF ATOMISÉ

COMPOSITION

Ovalbumine.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre beige très fine et légère.

BLANCOLL est un clarifiant de haute qualité qui évite tout risque de surcollage aux doses conseillées. Son utilisation prépare et facilite les opérations de filtration.

APPLICATIONS

Le choix de **BLANCOLL** s'inscrit dans le cadre d'une pratique œnologique traditionnelle et efficace consistant à obtenir le collage au blanc d'uf des grands vins rouges.

BLANCOLL assouplit et affine la structure des vins rouges : grâce à sa floculation spécifique avec certaines fractions tanniques du vin, **BLANCOLL**, utilisé en collage de finition, élimine les excès d'amertume et d'astringence, particulièrement en fin de bouche.

BLANCOLL se caractérise par une grande finesse d'action : il arrondit la structure sans la déséquilibrer et respecte intégralement les caractéristiques aromatiques et le caractère typique des vins. Grâce à ces caractéristiques, **BLANCOLL** peut également être employé sur les vins blancs structurés, tels que ceux affinés en barrique, lorsque la dégustation révèle une présence excessive de bois.

BLANCOLL contribue à l'harmonie de la dégustation dans tous les types de vins.

DOSE D'EMPLOI

De 5 à 10 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **BLANCOLL** dans de l'eau froide (10 - 15 °C, rapport 1:10) en agitant soigneusement afin d'obtenir une bonne dispersion. L'utilisation d'un mélangeur peut faciliter l'opération, à condition toutefois de limiter la formation de mousse.

Pour obtenir une bonne dispersion dans la totalité de la cuve, incorporer par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH (solution 1%)	6,5÷7
Humidité (%)	< 10
Cendres (%) (sur le sachet)	< 6,5
Titre en azote (% sur sec)	> 14
Arsenic (mg/kg As) (sur le sachet)	<3

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

Codex œnologique International 2000.

Produit pour usage œnologique, conformément au Règlement CE 1493/99