



Colle de poisson L.A.

Colle de poisson L.A. est une ichtyocolle pour la clarification et la brillance des vins blancs et rosés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Colle de poisson en poudre acidifiée.
- **Intérêt œnologique** : Colle de Poisson L.A. est un produit de collage très pur qui n'a pas été soumis au procès d'hydrolyse. Elle se révèle être à la fois **très efficace** et **respectueuse du vin**. La structure protéique de la Colle de Poisson L.A donne une **brillance** et une **finesse exceptionnelle aux vins blancs et rosés**.

Colle de Poisson L.A est une préparation à base d'acide citrique qui facilite la dissolution dans l'eau lors de sa mise en oeuvre.



MODE D'EMPLOI

- Mélanger la quantité de colle à mettre en œuvre avec une petite quantité d'eau froide, jusqu'à obtention d'un gel homogène. Attendre 1 à 2 heures avant de mélanger de nouveau, puis incorporer petit à petit au vin au cours d'un remontage pour assurer une répartition immédiatement homogène.
- **Dose d'emploi** : *Vin de goutte* : 0,5 à 2 g/hL. *Vin de presse* : 1,5 à 3 g/hL.
Dose à adapter en fonction de l'objectif de clarification et affinage.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre jaune clair

CHIMIQUES

- **Cendres** : < 2%
- **Azote total** : > 14%

LIMITES

- **Fer** : < 100 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 250 g.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/12-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET