

## Description et but de traitement

VinoGel® CF est un produit de collage sans caséine. Ce produit présente une haute réactivité vis à vis de tannins indésirables et réduit ainsi composés oxydables d'origines phénoliques. VinoGel® CF est un produit de collage clarifiant efficace, harmonise le vin et améliore la filtrabilité. VinoGel® CF est composé de gélatines spéciales, combiné avec du collagène d'ichtyocolle de poids moléculaire élevé. Est une formulation liquide à incorporation directe et est donc facile à utiliser.

Le produit est conforme aux réglementations de l'union européenne. Qualité et pureté sont contrôlés par des laboratoires spécialisés.

## Dosage et mode d'emploi

Clarification des vins :	50 – 150 mL/100 L
Harmonisation des vins clarifiés :	15 – 30 mL/100 L
Corrections légères du goût :	30 – 50 mL/100 L
Traitement des polyphénols :	50 – 150 mL/100 L

VinoGel® CF est une formulation liquide peut être ajoutée directe au vin. Bien remuer le vin pendant incorporation. Le dosage dépend du degré de la turbidité ou de l'effet harmonisant souhaité. En combinant VinoGel® CF avec Blankasit®, Klar-Sol Super, Gerbinol® neu ou FlavoClair®, l'ajouter en dernier. Il est recommandé de procéder à des essais préalables en laboratoire pour déterminer la dose la mieux adaptée selon le vin et le résultat recherché.

**Formulation liquide de clarification à pouvoir élevé d'adsorption de polyphénols. Sans caséine**

	rapport	exemple
Blankasit® : VinoGel® CF	2 : 1	100 mL Blankasit®/hL 50 mL VinoGel® CF/hL
Klar-Sol Super : VinoGel® CF	1 : 1	50 mL Klar-Sol Super/hL + 50 mL VinoGel® CF/hL
Gerbinol® neu : VinoGel® CF	2 : 1	100 mL Gerbinol® neu/hL + 50 mL VinoGel® CF/hL
FlavoClair® : VinoGel® CF	2 : 1	100 mL FlavoClair®/hL + 50 mL VinoGel® CF/hL

## Stockage

Craint le gel. Conserver dans un local frais, mais à l'abri du gel. Bien refermer les emballages entamés et les utiliser rapidement. Agiter avant l'emploi.