

## **OPTICOLL**

---

### **ENCOLADO DE GRANDES VINOS**

#### **COMPOSICIÓN**

Preparación específica a base de levaduras inactivas ricas en proteínas.

#### **PROPIEDADES**

**OPTICOLL** es un producto natural y sin alérgeno destinado al encolado de los vinos tintos y blancos de gran calidad.

#### Mejoramiento de las cualidades intrínsecas del vino:

Por su composición, **OPTICOLL** elimina por sedimentación las sustancias constitutivas de partículas en suspensión y de los elementos indeseables del vino. El vino resulta más neto, límpido, más suave y armonioso.

#### Disminución de los excesos tánicos de los vinos tintos:

Los excesos tánicos son gomas, incrementando así la estabilidad del color de los vinos tintos. **OPTICOLL** participa también de un mejoramiento de la filtrabilidad de los vinos.

#### **MODO DE EMPLEO**

Disolver **OPTICOLL** en agua o vino.

Incorporarlo a lo largo de un remontaje para aumentar la superficie de contacto entre **OPTICOLL** y el vino a tratar.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

Vinos tintos de 15 a 30 g/hl

Vinos blancos: de 5 a 20g/hl.

#### **CONSERVACIÓN**

Conservar en su embalaje cerrado y precintado de origen, a temperatura ambiente (15-20°C). Los embalajes abiertos deben ser utilizados rápidamente.

#### **EMBALAJE**

Bolsa de aluminio al vacío de 1 kg, envase de cartón de 10 kg.

Saco de 20 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**