

MANUAL DE USO

## Colle 2 P Export

*"Método tradicional" clarificación rápida y efectiva en botella*

### Descripción

Coadyuvante de clarificación en botella para vino espumoso elaborado por método tradicional. Desarrollado con clarificantes orgánicos y bentonitas puras específicamente seleccionados.

### Composición

Mezcla de bentonitas montmorillonitas sódicas y de alginatos.

- Color : blanco-crema
- SiO<sub>2</sub>: 50 %
- Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 18.5 %
- Ácido alginico 8 %

### Propiedades

**Colle 2P** recoge, fija y engloba la levadura de tal modo que evita su adhesión a las paredes de la botella cuando precipita. La compacidad que adquieren las madres, facilita posteriormente su deslizamiento hasta el gollete de la botella para su extracción en el degüelle. Su utilización se traduce en una reducción radical del tiempo de removido.

**Colle 2P** es una Formulación equilibrada de una selección de bentonitas de alta tecnología y clarificantes orgánicos seleccionados, que ofrecen:

- Una recuperación total de partículas en suspensión.
- Fácil deslizamiento del precipitado sobre el vidrio de la botella
- Obtención de un poso compacto y elástico fácilmente extraíble y no adherente.
- Clarificación perfecta del vino espumoso.
- Ninguna influencia a nivel organoléptico.

La excepcional rapidez de recogido y compactación del poso y la remarcable limpidez conseguida con **Colle 2P** hacen de él un coadyuvante particularmente bien adaptado a sistemas automatizados de clarificación y "remuage" de botellas (giropalet, pupimatic, packs, peonzas, girasoles, balancines, etc.). Su asociación con **Levuline CHP** (buen comportamiento floculante) ofrece un perfecto equilibrio de resultados. Con **Levuline AGGLO** la reducción del tiempo de removido es espectacular.

RV.10.2006

Levantamiento de las botellas en rima (situación de fermentación) a punta (situación de degüelle) en horas.

Aseguramos un completo control de las propiedades reológicas de **Colle 2P**, principalmente : índice de hinchamiento específico, superficie desarrollada y viscosidad; garantizando una perfecta regularidad en la calidad del producto, que se traduce en resultados fiables y constantes.

- Autolizado de levadura en polvo-spray muy higroscópico.
- Origen: cepa *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus* muy proteolítica.
- Nitrógeno total: 7-13%
- Nitrógeno aminado: 20 a 40% del nitrógeno total.

### Modo de empleo y dosis

Preparar una solución al 5% (1 kg en 20 L).

- Verter 1 kg de **Colle 2 Poudre** en forma de lluvia fina en 15 L de agua agitando enérgicamente, mantener la agitación durante 30 minutos y dejar en reposo 2 horas,
- completar hasta los 20 L agitando durante 15 minutos,
- el agua utilizada debe presentar una dureza media ( $^{\circ}\text{F} < 30$ ).
- Utilizar la suspensión antes de las doce horas.

### Incorporación:

Utilizar de 6 a 10 cL de la solución al 5% por hL de vino de tiraje.

Después de agitar, diluir la suspensión de **Colle 2** a la mitad o a un tercio con agua a temperatura ambiente, homogeneizar bien.

Incorporar la cuba de tiraje por sistema venturi y con el agitador en funcionamiento.

Orden de adición al vino base + azúcar:

- 1º) Levadura
- 2º) Boltane
- 3º) **Colle 2P**

Una adición previa de 2 a 4 cL/hL de **Boltane Tirage** mejora la compactación y el remuage.

**Recordar:** un coadyuvante de tiraje debe flocular en el vino en botella, la calidad del poso depende en gran medida del método de incorporación al volumen de vino de tiraje.

La adición del **Colle 2** debe ser la última etapa del proceso de tiraje.

### Presentación y conservación

Bolsa de 1 y 5kg.

Sin abrir, en un lugar seco, oscuro y sin olores entre 15 y 20° C