



# CHITO-Colle

Solution performante de substitution aux colles animales et de synthèse.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Préparation complexe avec une action ciblée sur les polyphénols oxydables des vendanges stressées ou triturées, qui élimine les composés amers des jus d'égouttages et des fins de presses.

**Chito-colle** peut être utilisée aussi bien sur moûts en débouillage par flottation ou par sédimentation statique que pour le collage des vins.

Sur moûts et sur vins **Chito-colle** permet d'éliminer les composés amers et astringents, de clarifier, d'affiner et de préparer les vins à la filtration.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Protéine végétale 10%, acide citrique, chitosan (*Aspergillus niger*), métabisulfite de potassium 0.8%. Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

## → DOSES D'EMPLOI

5-20 cL/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 cL/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Agiter le bidon avant de s'en servir et au cours de son utilisation.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais, et exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 10 Kg.
- Cuve de 1000 Kg.

