

# KOLIREX®

## Egy lépésben ható, többszörös hatású derítőszer granulátum

A KOLIREX® innovatív termék, igen hasznos a fehérborok (C és P típus) és a vörösborok (P típus) derítésében és stabilizálásában.

Korszerű formája miatt rendkívül praktikus és gyors a felhasználása, hatékonyabb, és sokkal kisebb adagban kell használni, mint az egyéb, por alakú derítőszereket.

Valójában a KOLIREX® hatékonysága a megkötő hatású ásványi anyag komplexek molekuláris rétegei és a lemezes szerkezeten rögzített más hatóanyagok közös hatásán alapul. A megkötő hatás egy lépésben érvényesül, mert a vegyületek ilyen kombinációjának széles hatásspektruma lehetővé teszi az egyidejűleg végbemenő fehérje elvonást és az instabil vagy oxidált polifenolok mennyiségének csökkentését, sokkal nagyobb mértékben, mintha a bort csupán porok egyszerű keverékével kezelnék.

Ezen kívül a KOLIREX® használata rendkívül egyszerű: töltsé a granulátumot vízbe, hagyja duzzadni 30 percig, majd jól keverje el, és a szuszpenziót adja a kezelendő teljes mennyiséghez kevertető fejtés közben. Eközben nem keletkezik por, és nincs szükség erőteljes keverő berendezések használatára.

A csapadékképződés a borban gyors, és már 24 óra múlva tömör üledék képződik, a derítés eredménye tehát szemmel is jól látható.

Kétféle típusú termék kapható:

### KOLIREX® P

A későbbi fehérje- vagy polifenol instabilitás megelőzésére végzett derítést igénylő fehér- és vörösborokhoz egyaránt alkalmas.

A durvaszűrésen már átesett borokhoz a finomszűrés előtt 10 – 25 g/hl KOLIREX® P-t kell adni, így a korrekció kis adagú, ami nem befolyásolja a bor érzékszervi tulajdonságait.

Azoknál a boroknál, melyeknél jelentősebb fehérje

elvonás szükséges az oxidálható polifenolok eltávolításán túl, az adag 50 – 60 g/hl-re emelkedik, így kitűnő fényesítő derítést végezhetünk. PVPP-t tartalmaz (legfeljebb 10%)

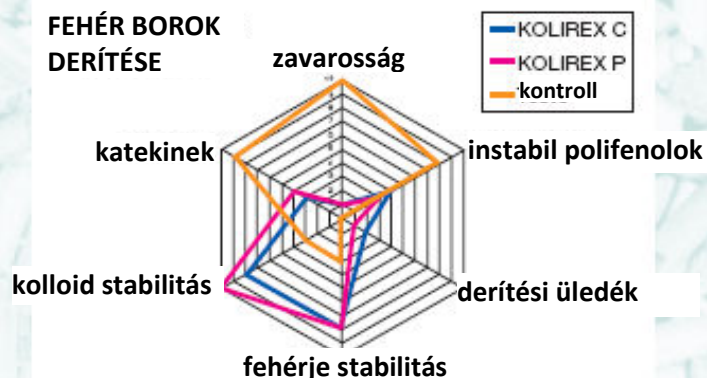
### KOLIREX® C

Speciális termék fehérborokhoz, a fehérje és polifenol típusú kolloidokra hatva stabilizál.

A palackozást megelőző korrekcióra szoruló borok esetében elegendő 15 – 30 g/hl.

Az adag 60 – 70 g/hl-ig emelhető az erős oxidatív jelenségeket, vagy makacs opálosságot mutató fehérborok esetében, ahol további fényesítésre van szükség.

Szenet tartalmaz (legfeljebb 10%)



### Felhasználás

Töltsé a terméket vízbe (arány: 1:10) és várjon 30 percet: a termék granulátumai eloszlanak, miközben duzzad. Eben a szakaszban gáz keletkezése normális.

Ezután néhány percig keverje a terméket, ami ezzel kész és hozzáadható a kezelendő borhoz, a teljes mennyiség kevertetése közben, majd pihentesse 24 – 48 óráig.

### Csomagolás

10 kg-os dobozok



DAL CIN GILDO S.p.A.  
V.le Casiraghi, 422 - 20099 Sesto S. Giovanni (MI) - Italy  
Tel +39.02.2485650 - Fax +39.02.2421537  
<http://www.dalcin.com> - e-mail: [chem@dalcin.com](mailto:chem@dalcin.com)

