

# Les colles

## ***BENTOSOL PROTECT***

Bentonite sodique naturelle pour le collage et la stabilisation protéique des moûts et des vins. Bentosol Protect respecte la qualité aromatique des vins.

## ***COLLE DE POISSON CRISTALINE***

CRISTALINE est une colle de poisson qui améliore la filtrabilité des vins colmatants notamment ceux issus de raisins botrytisés. Elle élimine l'amertume et affine les vins avant les phases physiques de stabilisation et elle permet une élimination totale des particules les plus fines.

## ***GREENFINE MUST***

**Préparation en poudre de protéine végétale extraite de pois.**

100% végétale. Sans allergène.

Préparation destinée au collage des moûts et vins blancs, rosés et rouges. Permet la clarification et la stabilisation. Amélioration des propriétés organoleptiques.

## ***PVPP micro-granulée***

Traitement préventif et curatif des moûts et des vins présentant des caractères d'oxydation, d'amertume ou des goûts végétaux.

## ***CASÉIMIX***

Caséinate de potassium

Traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins, blancs ou rosés.

## ***GÉLATINE SPÉCIALE VINS FINS***

**Gélatine d'origine 100% porcine**

Gélatine liquide très pure et très peu hydrolysée, pour la clarification et la stabilisation des vins. Son action particulièrement douce permet en outre de gommer les tannins astringents, améliorant ainsi le profil phénolique des vins.

## ***POLYMIX NATUR'***

Polymix Natur' est une formule spécifique sans caséine pour le traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins. Polymix Natur' améliore la couleur et la dégustation des vins blancs et rosés.