

ALBAKOLL®

Gamma di chiarificanti complessi senza allergeni

ALBAKOLL B

Chiarificante e stabilizzante per vini bianchi.

Albakoll B è dedicato ai vini bianchi correnti, dove serve una chiarificazione accompagnata da stabilità contro pericoli di casses e ossidazioni.

I risultati sono:

- illimpidimento della massa
- correzione moderata della tonalità di colore
- riduzione significativa dei polifenoli, possibile causa di instabilità
- miglioramento della filtrabilità
- raggiungimento della stabilità proteica.

La chiarifica avviene velocemente in modo completo (24-48 ore) lasciando fondi molto contenuti. Il contatto con i fondi di chiarifica, anche a lungo o nella stagione calda, non dà luogo a cessioni organolettiche indesiderate nel vino trattato.

MODO DI IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in acqua (5-10%) poche ore prima del trattamento. Aggiungere alla massa lentamente e sotto agitazione.

Non dovrebbe essere necessaria un'ulteriore chiarificazione con bentonite.

DOSI

Da 40 a 80 g/hl, ma anche 100-120 g/hl nel caso di vini particolarmente difficili.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg; sacchi da 25 kg.

ALBAKOLL R

Chiarificante e stabilizzante per vini rossi.

Albakoll R permette di raggiungere, in poco tempo dal trattamento (24 - 48 ore), una notevole brillantura, favorendo le lavorazioni successive, aumentando la filtrabilità e garantendo il mantenimento della struttura del vino nel tempo.

I fondi di chiarifica sono molto contenuti e il loro contatto con la massa chiarificata, anche a lungo o nella stagione calda, non dà luogo a cessioni organolettiche indesiderate. **Albakoll R** lavora anche ad alti dosaggi, ma senza la tendenza a "surcollare" o a dare svuotamenti eccessivi e tanto meno effetti organolettici indesiderati. **Albakoll R** può essere utilizzato anche per la chiarificazione di mosti e di torchiati sia bianchi che rossi.

DOSI

Da 40 a 80 g/hl, ma anche 100-120 g/hl nel caso di vini torchiati o di mosti.

MODO DI IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in acqua (5-10%) poche ore prima del trattamento. Aggiungere alla massa lentamente e sotto agitazione.

Non dovrebbe essere necessaria un'ulteriore chiarificazione con bentonite.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg; sacchi da 25 kg.

ALBAKOLL®

Gamma di chiarificanti complessi senza allergeni

ALBAKOLL T

Chiarificante e stabilizzante specifico per aceti e vini bianchi "difficili".

L'azione di **Albakoll T** è efficace anche in ambiente fortemente acido.

I risultati ottenuti sono:

- brillantatura,
- stabilità
- facilità di lavorazione successiva.

L'azione congiunta dei componenti permette una perfetta stabilizzazione dal punto di vista dei colloidi polifenolici e del colore, mentre la bentonite presente, con un dosaggio adeguato, garantisce la stabilità proteica nel tempo.

L'ampio spettro d'azione di **Albakoll T** lo rende adatto anche per la chiarificazione di vini bianchi difficili da illimpidire o da filtrare, provenienti da pressature spinte o aventi velature colloidali particolarmente persistenti. La chiarificazione avviene velocemente in modo completo (24-48 ore) lasciando fondi molto contenuti, il contatto con i fondi di chiarifica, anche a lungo o nella stagione calda, non dà luogo a cessioni organolettiche indesiderate.

MODO DI IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in acqua (5-10%) poche ore prima del trattamento. Aggiungere alla massa lentamente e sotto agitazione.

DOSI

Da 50 fino a 150 g/hl.

Nel caso in cui si abbia un'instabilità proteica elevata e fosse necessario intervenire con altra bentonite, si può effettuare un successivo trattamento con 50-100 g/hl di Topgran+.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg; sacchi da 25 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

