



ALBUGREEN

La albúmina de huevo ecológica para la clarificación de los vinos

ALBUGREEN

Producto autorizado para la producción de vinos ecológicos, Reg. 203/12.

Albugreen posee una destacada afinidad en ligar los taninos, y ejecuta algunos otros empleos como limpiar la masa y para eliminar las fracciones tánicas más astringentes presentes en el vino obtenido de prensado fuerte, o si se decide eliminar eventuales asperezas gustativas del vino, en general tinto, no suficientemente redondo.

Albugreen posee además el grado de ligar los polifenoles inestables, en modo particular, aquellos responsables de la tonalidad amarilla, permitiendo una mejora de la tonalidad y de la estabilidad del color de los vinos.

Gracias a la baja dosificación a que va utilizada, respeta las características aromáticas del vino tratado, resultando menos agresiva a nivel organoléptico respecto a la gelatina.

Albugreen es una proteína purísima y de elevada actividad, de fácil preparación y con rápido efecto clarificante.

DOSIS

1-10 g/l según la necesidad, con eventuales adiciones de 10 - 50 g/l de Bentowhite Gran. Se aconseja efectuar previamente alguna prueba a pequeña escala para establecer la correcta dosis a emplear, a fin de poder valorar el resultado organoléptico deseado.

MODO DE EMPLEO

Preparar una solución al 5% en agua y dejarla rehinchar agitando de vez en cuando. Añadir poco a poco la solución obtenida al vino a clarificar manteniendo la masa bajo agitación. Esperar 24 - 48 horas para la sedimentación completa.

ENVASES

Bolsas de 500 g.



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

