

## ALBAKOLL™ B

Clarificante para vinos blancos, sin alérgenos

### APLICACIÓN

La clarificación de los vinos blancos es, desde siempre una operación que busca obtener además de la limpieza de un producto turbio, también una duración en el tiempo de sus características positivas.

**Albakoll B** es una especialidad clarificante indicada para vinos blancos, donde es necesario una clarificación acompañada de estabilidad contra el peligro de quiebras y de oxidaciones.

Su acción es:

- limpiar la masa atacando cualquier turbidez y veladura;
- corregir con moderación la tonalidad de color y bajar de forma importante los polifenoles inestables;
- favorecer la próxima filtrabilidad;
- reducir a un nivel suficiente las proteínas para garantizar estabilidad en el tiempo y el pasteurizado.

La clarificación se obtiene completa y rápidamente (24-48 horas) dejando fondos muy bajos.

El contacto con los fondos, incluso por mucho tiempo, no comporta cesiones organolépticas indeseadas en el producto final.

### COMPOSICIÓN

Complejos proteicos, bentonitas activas y pequeñas cantidades de carbones activados.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

40-80 g/hl, también 100-120 g/hl en caso de vinos particularmente difíciles.

Se prepara de manera usual mezclando el producto en agua al 5-10% algunas horas antes de su uso, agregando lentamente y agitando la masa final.

Normalmente no es necesaria una posterior clarificación con bentonita.

### ENVASES

Paquetes de 1 kg y sacos de 25 kg.