

ALBAKOLL™ R

Clarificante para vinos tintos, sin alérgenos

APLICACIÓN

Albakoll R ha sido estudiado para clarificar, así como, estabilizar proteicamente y obtener una suave destanización para vinos tintos. El producto garantiza una óptima brillantez al poco tiempo del tratamiento (24/48 horas) favoreciendo el trabajo sucesivo y garantizando el mantenimiento de la estructura del vino en el tiempo.

Se obtienen fondos muy bajos y manteniéndolos en contacto con el vino a temperatura ambiente elevada, no dan sabores indeseados. El complejo protéico empleado funciona a bajas dosis ofreciendo una acción clarificante y estabilizante comparable a la de las albúminas de huevo pero con menos tendencia al sobreencolado, y a dar agotamientos excesivos y efectos organolépticos indeseados.

Por sus características, puede ser empleado también en mostos y prensados tanto en blancos como en tintos.

COMPOSICIÓN

Complejos protéicos y bentonitas activadas.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

40-80 g/hl y 80-120 g/hl, en caso de vinos de prensa o mostos. Mezcla en agua a proporción 5-10% algunas horas antes y añadir a la masa agitando. No es necesario otro tratamiento con bentonita.

ENVASES

Paquetes de 1 kg; sacos de 25 kg.