

ALBAKOLL™ T

Clarificante específico para vinagres y vinos blancos difíciles, sin alérgenos

APLICACIÓN

La particular tecnología de producción del vinagre ha llevado sobre la mesa el punto de un clarificante y estabilizante específico que reasuma las características específicas retenidas para la calidad de este tipo de productos. **Albakoll T** añade de forma optimamente en presencia de acidez elevada, explicando en las diversas acciones que tienen en cuenta las exigencias de brillantez, de estabilidad y facilitar los posteriores tratamientos.

La acción conjunta de los componentes permite estabilizar los coloides polifenólicos, mientras que la bentonita presente en dosis adecuada, garantiza una estabilidad proteica en el tiempo.

La clarificación se efectúa velozmente de un modo completo (24/48 horas) dejando fondos muy bajos. El amplio espectro de acción del **Albakoll T** lo hace adaptable incluso para las clarificaciones de vino blanco difíciles de limpiar y de filtrar, provenientes de fuertes prensados o con veladuras coloidales presentes.

COMPOSICIÓN

Complejos proteicos, iticolina, bentonita activada y pequeñas cantidades de carbón activado.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Desde 50 hasta 150 g/hl. Mezcla en agua a proporción 5-10% algunas horas antes y añadir a la masa agitando. En caso de persistencia de inestabilidad proteica se actuará con bentonita tipo Superbenton DC (50/100 g/hl).

ENVASES

Paquetes de 1 kg y sacos de 25 kg.