

ALBACLAR

Albumina de Ovo



CARACTERÍSTICAS

ALBACLAR é notada por sua capacidade de arredondar e afinar a estrutura dos vinhos tintos. Sua floculação específica com os taninos amargos elimina os excessos de adstringência e gosto amargo, sem trazer desequilíbrio as características aromáticas e de tipicidade do vinho.

É um produto de ótima qualidade e nas doses aconselhadas não cria problemas de sobrecolagem. O seu emprego facilita as operações de filtração.

APLICAÇÃO

ALBACLAR deve ser empregada em todos os vinhos tintos quando se deseja dar afinamento, onde agirá sobre os taninos amargos sem interferir na estrutura do vinho.

ALBACLAR é um ótimo clarificante também para alguns vinhos brancos especiais.

COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo em pó

MODO DE USO

Dissolver o produto em água fria (10-15°C) na proporção 1:10.

Agitar bem para uma boa dispersão; adicionar no vinho a tratar, remontando para obter uma melhor dispersão na massa.

DOSE DE EMPREGO

5 - 20 g/hl

EMBALAGEM

- Sacos de 20 kg
- Pacotes de 1 kg

Este produto é considerado **ALERGÊNICO**, conforme a Resolução nº 26 de 02/06/2015.

Produto derivado do:

Ovo

