

ALBUMINOCOL

GELATINA LIQUIDA CLARIFICA Y REDONDEA LOS VINOS FINOS

CARACTERÍSTICAS

- ♦ **ALBUMINOCOL** es una solución de gelatina de piel tratada en autoclave y estabilizada.
- ♦ Su grado de hidrólisis esta estrictamente controlado.
- ♦ Una gelatina no hidrolizada es muy difícil de emplear, una gelatina demasiado degradada realiza una clarificación y esconde un riesgo de sobreencolado.
- ♦ **ALBUMINOCOL** es una gelatina líquida de concentración 250 g/L.
- ♦ **ALBUMINOCOL** es la gelatina de los vinos tintos astringentes y duros (jóvenes), ella aporta :
 - ♦ Una clarificación rápida con poco riesgo de sobreencolado, debido al control estricto de su hidrólisis.
 - ♦ Una mejora gustativa precipitando los taninos astringentes y amargos, especialmente en los vinos de pressado.
 - ♦ En forma líquida, **ALBUMINOCOL** es fácil empleo.

DOSIS DE EMPLEO

- ♦ 1 litro para 12,5 a 50 hL.
- ♦ 2 a 8 cL por hL.

MODO DE EMPLEO

- ♦ Incorporar **ALBUMINOCOL** en el curso de un remontado
- ♦ **ALBUMINOCOL** puede igualmente ser introducido mediante una bomba dosificadora o un DOSACOL.

PRESENTACION

- ♦ Botella de 1 litro – Caja de 15 X 1 litro.
- ♦ Garrafa de 10, 20 litros
- ♦ Cisterna de 1000 litros.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ♦ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ♦ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.