

ALBAKOLL® R

Chiarificante complesso per vini rossi, senza allergeni

CARATTERISTICHE

Albakoll R è un chiarificante a base di gelatina e proteine vegetali, indicato per la chiarifica dei vini rossi.

APPLICAZIONI

Albakoll R permette di raggiungere, in poco tempo dal trattamento (24-48 ore), una notevole brillantatura, favorendo le lavorazioni successive, aumentando la filtrabilità e garantendo il mantenimento della struttura del vino nel tempo.

I fondi di chiarifica sono molto contenuti e il loro contatto con la massa chiarificata, anche a lungo o nella stagione calda, non dà luogo a cessioni organolettiche indesiderate.

Albakoll R lavora anche ad alti dosaggi, ma senza la tendenza a "surcollare" o a dare svuotamenti eccessivi e tanto meno effetti organolettici indesiderati. Albakoll R può essere utilizzato anche per la chiarificazione di mosti e di torchiati sia bianchi che rossi.

DOSI

Da 40 a 80 g/hl, ma anche 100-120 g/hl nel caso di vini torchiati o di mosti.

MODO DI IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in acqua (5-10%) poche ore prima del trattamento. Aggiungere alla massa lentamente e sotto agitazione.

Non dovrebbe essere necessaria un'ulteriore chiarificazione con bentonite.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com