



ALBUGREEN

Albumina d'uovo biologica per la chiarificazione dei vini

ALBUGREEN

Prodotto idoneo alla produzione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12.

Albugreen è estremamente reattiva nei confronti dei tannini, e trova quindi impiego oltre che per illimpidire le masse, anche per eliminare le frazioni tanniche più astringenti presenti nei vini sottoposti a pressature spinte, o qualora si desideri smussare eventuali asperità gustative di vini rossi ancora non sufficientemente maturi.

Albugreen lega i polifenoli instabili, in particolare modo quelli responsabili della tonalità gialla, consentendo un miglioramento della tonalità e della stabilità del colore dei vini.

Grazie ai bassi dosaggi a cui viene impiegata, rispetta le caratteristiche aromatiche dei vini trattati, risultando meno aggressiva a livello organolettico rispetto alla gelatina.

Albugreen è una proteina purissima, ad elevata attività, di facile preparazione e con rapido effetto chiarificante.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Preparare una dispersione al 5% in acqua e lasciarla rigonfiare agitando di tanto in tanto. Aggiungere a poco a poco la soluzione così ottenuta al vino da chiarificare avendo cura di mantenere la massa sotto agitazione. Attendere 24-48 ore per la sedimentazione completa.

DOSI

1-10 g/l a seconda delle necessità, in eventuale associazione con 10-50 g/l di Bentonwhite Gran.

Si consiglia di effettuare preventivamente alcune prove su piccola scala per stabilire il corretto dosaggio da impiegare al fine di raggiungere il risultato organolettico desiderato.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

