

ALBAKOLL™ R

Clarificante complejo para vinos tintos, sin alérgenos

CARACTERÍSTICAS

Albakoll R es un clarificante a base de gelatina y proteína vegetal, estudiado para clarificar los vinos tintos.

APLICACIONES

Albakoll R garantiza una óptima brillantez al poco tiempo del tratamiento (24/48 horas) favoreciendo el trabajo sucesivo y garantizando el mantenimiento de la estructura del vino en el tiempo.

Se obtienen fondos muy bajos y manteniéndolos en contacto con el vino no dan sabores indeseados.

Albakoll R también funciona en dosis altas pero sin tendencia al sobreencolado, y a dar agotamientos excesivos y efectos organolépticos indeseados. Por sus características, puede ser empleado también en mostos y prensados tanto en blancos como en tintos.

DOSIS

40-80 g/hl y 80-120 g/hl, en caso de vinos de prensa o mostos.

MODO DE EMPLEO

Mezcla en agua a proporción 5-10% algunas horas antes y añadir a la masa agitando. No es necesario otro tratamiento con bentonita.

ENVASES

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.