

ALBAKOLL™ T

Clarificante específico para vinagres y vinos blancos difíciles, sin alérgenos

CARACTERÍSTICAS

Albakoll T es un clarificante complejo a base de gelatina, ittiocola, carbón y bentonita.

Albakoll T añade de forma optimamente en presencia de acidez elevada. Los resultados obtenidos son:

- brillantez;
- estabilidad;
- facilidad de tratamientos posteriores.

APLICACIONES

La acción conjunta de los componentes permite estabilizar los coloides polifenólicos, mientras que la bentonita presente en dosis adecuada, garantiza una estabilidad proteica en el tiempo.

El amplio espectro de acción del Albakoll T lo hace adaptable incluso para las clarificaciones de vino blanco difíciles de limpiar y de filtrar, provenientes de fuertes prensados o con veladuras coloidales presentes.

La clarificación se efectúa rápidamente de un modo completo (24/48 horas) dejando fondos muy bajos. El contacto con los fondos, incluso a temperatura ambiente elevada, no da sabores indeseados

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Desde 50 hasta 150 g/hl.

Mezclar en agua a proporción 5-10% algunas horas antes. Añadir a la masa lentamente y bajo agitación.

En caso de persistencia de inestabilidad proteica se actuará con bentonita tipo Topgran+ (50/100 g/hl).

ENVASES

Sacos de 25 kg.