

ALBAKOLL® T

Chiarificante per aceti e vini bianchi “difficili”, senza allergeni

CARATTERISTICHE

Albakoll T è un chiarificante complesso a base di gelatina, colla di pesce, carbone e bentonite.

L'azione di Albakoll T è efficace anche in ambiente fortemente acido. I risultati ottenuti sono:

- brillantatura,
- stabilità,
- facilità di lavorazione successiva.

APPLICAZIONI

L'azione congiunta dei componenti permette una perfetta stabilizzazione dal punto di vista dei colloidii polifenolici e del colore, mentre la bentonite presente, con un dosaggio adeguato, garantisce la stabilità proteica nel tempo.

L'ampio spettro d'azione di Albakoll T lo rende adatto anche per la chiarificazione di vini bianchi difficili da illimpidire o da filtrare, provenienti da pressature spinte o aventi velature colloidali particolarmente persistenti.

La chiarificazione avviene velocemente in modo completo (24-48 ore) lasciando fondi molto contenuti, il contatto con i fondi di chiarifica, anche a lungo o nella stagione calda, non dà luogo a cessioni organolettiche indesiderate.

MODO DI IMPIEGO

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

DOSI

Da 50 fino a 150 g/hl.

Nel caso in cui si abbia un'instabilità proteica elevata e fosse necessario intervenire con altra bentonite, si può effettuare un successivo trattamento con 50-100 g/hl di Topgranc+.

CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com