# ALBUCOLL®

Flüssiges Präparat aus Hühnereiweiß (flüssiges Eialbumin) zur Schönung und Klärung von Rotweinen.
*Aus Hühnereiern stammende Substanz mit Allergierpotential. Der Einsatz dieses Produktes kann eine Allergen-Kennzeichnung auf dem Etikett nach sich ziehen.*

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.*

## SPEZIFIKATION

**ALBUCOLL®** weist dieselben Eigenschaften wie frisches Hühnereiweiß auf, welches traditionellerweise zur Schönung roter Premiumweine eingesetzt wird. Um die Weine unter besten Bedingungen zu behandeln und das Qualitätspotential der Weine zu schonen, vereint **ALBUCOLL®** die Vorzüge eines natürlichen Produktes mit den effizientesten Konservierungsverfahren (Behandlung bei niedriger Temperatur zur Schonung der Eiweiße).

## ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**ALBUCOLL®** wirkt auf die aggressivsten Phenolverbindungen, um das Gerüst der Weine geschmeidiger und feiner zu machen.
**ALBUCOLL®** beseitigt zu starke Bittertöne und Adstringenz im Abgang und rundet so die Struktur ab, ohne die Aromatik oder die Typizität des Weins zu beeinträchtigen.
**ALBUCOLL®** ist ein qualitativ hochwertiges Klärungsmittel.

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|---|---|
| Erscheinungsform | flüssig |
| Farbe | blassgelb |

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

| | |
|---|---|
| pH-Wert | 8,5 - 9,5 |
| Trockensubstanz (%) | > 10,5 |
| Gummi, Gelatine, Dextrin | keine |
| Asche (in der Trockensubstanz) (%) | < 6,5 |
| Gesamtstickstoff (in der Trockensubstanz) (%) | > 12 |
| Schwermetalle (Pb) (ppm) | < 10 |
| Blei (ppm) | < 5 |
| Quecksilber (ppm) | < 1 |
| Arsen (ppm) | < 3 |

LAFFORT
*l'œnologie par nature*

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Abstechen, sobald der Wein ordentlich geklärt ist. Den Wein nicht auf dem Schönungsmittel liegen lassen.
- In den empfohlenen Mengen führt **ALBUCOLL®** zu keiner Überschönung.

### DOSIERUNG

- Die richtige Dosierung für die Behandlung im Vorfeld durch einen Labortest bestimmen.
- 30 a 80 mL/hL.

1 Liter **ALBUCOLL®** entspricht 32 – 33 frischen Hühnereiweißen (30 mL **ALBUCOLL®** entsprechen 1 frischen Hühnereiweiß).

### EINSATZ

Es wird empfohlen, den Beutel vor dem Öffnen zu schütteln. Ein sauberes Behältnis aus Plastik oder Edelstahl verwenden. Vor der Zugabe zum Wein, der behandelt werden soll, ist es ratsam, **ALBUCOLL®** sehr leicht zu verquirlen, ohne es zum Schäumen zu bringen.
Für eine homogene Verteilung überpumpen oder einen OENODOSEUR verwenden.

## EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (frostgeschützt) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 6 Monate.

## VERPACKUNG

Durchsichtige 1 kg-Flasche / 5 kg-Bag in box.

SP - NB - 10.12.19 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com