

ALBUCCOLL®

Preparación de clara de huevo líquida (Ovoalbúmina líquida) destinada a la clarificación de vinos tintos.

Sustancia procedente de huevo de gallina con un carácter potencialmente alérgico. El uso de este producto puede dar lugar a un etiquetado «alérgico». Apto a la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, en el marco del empleo regulado en enología. Conforme al Reglamento CE nº 2019/934.

ESPECIFICACIONES

ALBUCCOLL® presenta las mismas características que la clara de huevo fresca utilizada tradicionalmente para el encolado de los grandes vinos tintos. ALBUCCOLL® combina las ventajas de un producto natural con los procesos de conservación más eficaces (tratamiento a baja temperatura respetando la integridad de las proteínas) para tratar los vinos en las mejores condiciones y respetar su potencial cualitativo.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

ALBUCCOLL® actúa sobre los compuestos fenólicos más agresivos para flexibilizar y afinar la estructura de los vinos.

ALBUCCOLL® elimina los excesos de amargor y astringencia perceptibles al final de la boca para redondear la estructura sin dañar los caracteres aromáticos y la tipicidad de los vinos.

ALBUCCOLL® es un agente de clarificación de alta calidad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto líquido Color amarillo pálido

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH	8,5 - 9,5	Metales pesados (Pb) (ppm)	< 10
Extracto seco (%)	> 10,5	Plomo (ppm)	< 5
Goma, Gelatina, Dextrina	ausencia	Mercurio (ppm)	< 1
Cenizas (sobre producto seco) (%)	< 6.5	Arsénico (ppm)	< 3
Nitrógeno total (sobre producto seco) (%)	> 12		



PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Retirar tan pronto como el vino esté clarificado. No dejar el vino sobre el clarificante.
- A las dosis recomendadas, **ALBUCOLL®** no implica sobre encolado.

DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente las dosis del tratamiento con un ensayo en el laboratorio.
 - 30 a 80 mL/hL.
- 1 litro de **ALBUCOLL®** equivale a 32 – 33 claras de huevos frescos (30 mL de **ALBUCOLL®** corresponde a 1 clara de huevo fresco).

MODO DE EMPLEO

Se recomienda agitar la bolsa antes de abrir. Utilizar un recipiente limpio, de plástico o de acero inoxidable. Es aconsejable batir muy ligeramente el **ALBUCOLL®**, sin hacer espuma, antes de su incorporación en el vino a tratar. Proceder a un remontado de homogeneización, o utilizar un **OENODOSEUR**.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 6 meses.

ENVASES

Botella transparente de 1 kg / Bag in box de 5 kg.

