

# ALBUCCOLL®

Préparation de blancs d'œufs liquide (Ovalbumine liquide) destinée au collage et à la clarification des vins rouges.

*Substance issue d'œuf de poule présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.*

## SPÉCIFICITÉS

ALBUCCOLL® présente les mêmes caractéristiques que le blanc d'œuf frais traditionnellement utilisé pour le collage des grands vins rouges. ALBUCCOLL® allie les avantages d'un produit naturel aux procédés de conservation les plus efficaces (traitement basse température respectant l'intégrité des protéines) pour traiter les vins dans les meilleures conditions et respecter leur potentiel qualitatif.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

ALBUCCOLL® agit sur les composés phénoliques les plus agressifs pour assouplir et affiner la charpente des vins.

ALBUCCOLL® élimine les excès d'amertume et d'astringence perceptibles en fin de bouche pour arrondir la structure sans nuire aux caractères aromatiques et à la typicité des vins.

ALBUCCOLL® est un agent de clarification de haute qualité.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect .....liquide  
Couleur .....jaune pâle

Dispersion dans l'eau après délayage pour former une pâte

## ANALYSES CHIMIQUES

pH ..... 9,2 ± 0,2  
Extrait sec ..... 11% - 12%  
Gomme, Gélatine, Dextrine ..... absence  
Cendres (sur extrait sec) ..... < 6,5%  
Azote total (sur extrait sec) ..... > 12%

Métaux lourds (Pb) ..... < 10 ppm  
Plomb ..... < 5 ppm  
Mercure ..... < 1 ppm  
Arsenic ..... < 3 ppm



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Soutirer dès que le vin est proprement clarifié. Ne pas laisser le vin sur colle.
- Aux doses conseillées, **ALBUCOLL®** n'entraîne pas de surcollage.

### MISE EN ŒUVRE

Il est recommandé d'agiter le sachet avant ouverture. Utiliser un récipient propre, en plastique ou en inox. Il est conseillé de battre très légèrement l'**ALBUCOLL®**, sans faire mousser, avant incorporation dans le vin à traiter. Procéder à un remontage d'homogénéisation, ou utiliser un **OENODOSEUR**.

### CONSERVATION

---

- Conserver à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : 6 mois après conditionnement (se référer aux informations indiquées sur l'emballage).

### DOSE D'EMPLOI

- Définir préalablement les doses de traitement par un test en laboratoire.
  - 3 à 8 cL /hL.
- 1 litre d'**ALBUCOLL®** équivaut à 32 – 33 blancs d'œufs frais (3 cL d'**ALBUCOLL®** correspond à 1 blanc d'œuf frais).

### CONDITIONNEMENT

---

Bouteille transparente de 1 kg / *Bag in box* de 5 kg.

