

ALBUCCOLL®

Clara de huevo de gallina líquida.

Sustancia derivada de huevo de gallina que presenta un carácter potencialmente alergénico. La utilización de este producto, puede provocar un etiquetado "alérgeno". Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.

Conforme al Reglamento (CE) nº606/2009.

Características Físicas

Aspecto.....	líquido
Color	amarillo pálido
Dispersión en agua	después de dispersión para formar una pasta

Análisis Químicos

pH	9,2 ± 0,2
Extracto seco	11% - 12%
Goma, gelatina, dextrina	ausencia
Cenizas (en extracto seco)	< 6,5 %
Nitrógeno total (en extracto seco).....	> 12 %
Metales pesados (Pb)	< 10 ppm
Plomo	< 5 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Arsénico.....	<3ppm
Salmonella	ausencia/25g

Empleo en enología

Propiedades: clarificante específico para vinos tintos.

Dosis: 30 a 80 mL/hL. (1 litro de ALBUCCOLL® equivale a 32 a 33 claras de huevo).

Preparación: batir muy despacio antes de emplear la cantidad a utilizar (ver etiqueta).

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos
- Emplear el producto en el momento de su preparación.
- No utilizar un paquete empezado.

Legislación: ALBUCCOLL® contiene albúmina de huevo. Para Unión Europea y algunos países, el uso de ALBUCCOLL® puede implicar una etiqueta específica. Cumplir con las regulaciones en vigor.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Conservar a una temperatura de (0 a 25 °C) en un lugar seco no susceptible de comunicar malos olores. Fecha de consumo preferente (en envase cerrado): 6 meses después del envasado.

Envases

Botella transparente de 1kg – BIB de 5kg

