

ALBUCLAR

Chiarificante

CARATTERISTICHE GENERALI

ALBUCLAR è un chiarificante organico, di natura proteica (proteina globulare con una struttura terziaria), e si presenta sotto forma di polvere fine e molto leggera, con un colore che va dal giallo chiaro al bianco, non completamente solubile nell'acqua, ma solubile nell'acqua salata.

Ovogold è ottenuto per acidificazione con acido acetico, concentrato sottovuoto ed essiccato a bassa temperatura. **ALBUCLAR** rappresenta uno dei migliori chiarificanti per i vini rossi:

- combinandosi con le sostanze polifenoliche-antocianiche,
- elimina la frazione di sostanza colorante ossidata, che potrebbe precipitare successivamente in bottiglia.

ALBUCLAR si utilizza soprattutto nei vini provenienti da macerazioni troppo spinte o da vinificazione di uve ricche di polifenoli tannici o conservati a lungo in barriques, eliminando sgradevoli note amare-astringenti.

COMPOSIZIONE

Albumina d'uovo purissima: proteine > 88 %
Umidità: 5-6 %
pH : 6,50 – 6,70

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Sciogliere la dose necessaria di **ALBUCLAR** in acqua fredda (e possibilmente salata, aggiungendo qualche grammo di Carbonato di sodio) nel rapporto di 1:10 e lasciar riposare per circa 4 ore. Aggiungere subito, ma lentamente alla massa da trattare in agitazione.

DOSI D'IMPIEGO

5 - 15 g/hl nei vini affinati in barriques

20 - 40 g/hl nei vini molto tannici

Si consigliano prove preliminari di laboratorio. Si consigliano prove preliminari di laboratorio

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Confezioni in poliaccoppiato richiudibili da 1 kg, 10 kg

Conservare in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore .

