

# Albuminocol

## Características:

ALBUMINOCOL es una solución de cola gelatina seleccionada tratada en autoclave y estabilizada.

Su concentración es equivalente a 280 gr. de gelatina en un litro.

Su grado de hidrólisis está estrictamente controlado.

Una gelatina no hidrolizada es muy difícil de emplear, una gelatina demasiado degradada produce una mala clarificación y un riesgo de sobreencolado.

ALBUMINOCOL es la gelatina de los vinos tintos. Aporta:

1. Clarificación rápida con pocos riesgos de sobreencolado debido al control estricto de su hidrólisis.
2. Una mejora gustativa al precipitar los taninos astringentes, respetando así el color.
3. Bajo forma líquida, es de un empleo particularmente fácil.



## Instrucciones de uso:

Incorporar ALBUMINOCOL en el transcurso de un remontado, de, por lo menos 1/3 de la cuba con la introducción progresiva del producto en la tina durante el remontado. ALBUMINOCOL puede ser introducido, igualmente, con ayuda de una bomba dosificadora.

## Dosis:

1 litro para 25-50 Hl.

Es conveniente realizar ensayos previos antes de su utilización, con objeto de ajustar la dosis a las necesidades de la clarificación.

## Envasado:

Garrafa de 25 Kg..

## Conservación:

Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.