



BLANCOLL

ALBUMINA DE OVO ATOMIZADA

COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: pó branco-creme de consistência muito fina e ligeira

BLANCOLL é um clarificante de elevada qualidade, sem riscos de sobre-colagem nas doses recomendadas. O seu uso prepara e facilita as operações de filtração.

APLICAÇÕES

A opção por **BLANCOLL** enquadra-se numa prática enológica tradicional e eficaz: a colagem com clara de ovo dos grandes vinhos tintos.

BLANCOLL suaviza e afina a estrutura dos vinhos tintos: devido à sua floculação específica com algumas fracções tânicas do vinho, **BLANCOLL**, na colagem de acabamento, elimina os excessos de amargo e adstringência perceptíveis sobretudo no final de boca.

BLANCOLL caracteriza-se pela sua precisão de acção: arredonda a estrutura sem a desequilibrar e respeita integralmente as características aromáticas e a tipicidade dos vinhos. Por estas suas características, **BLANCOLL** pode ser utilizado igualmente em vinhos brancos estruturados, como os afinados em barrica, e em todos os casos em que se perceba uma presença excessiva da madeira aquando da prova.

DOSE

De 5 a 10 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar **BLANCOLL** em água fria (10 - 15 °C), numa proporção de 1:10, agitando bem, para conseguir uma boa dispersão. O uso de um agitador pode facilitar a operação, mas há que ter cuidado para evitar a formação de espuma. A adição de cloreto de sódio facilita a dissolução do **BLANCOLL**.

Uma boa dispersão por toda a cuba deve ser garantida: incorporar no decurso de de uma remontagem, com uma bomba doseadora ou um tubo de Venturi.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Sacos de 1 Kg

Embalagem fechada: Armazene o produto num local seco, fresco e arejado.

Embalagem aberta: Feche a embalagem com cuidado e conserve-a como indicado anteriormente.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH (solução 1%):	6,5 – 7
Humidade (%):	< 10
Cinzas (%):	< 6,5
Teor em Azoto (% peso seco):	> 14
Arsénio (mg/Kg As):	< 3

Estes valores foram determinados usando métodos oficiais e/ou métodos internos da Esseco. Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resolução 32/2000)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.