



# BLANCOLL

## **ALBÚMINA DE HUEVO ATOMIZADA**

### COMPOSICIÓN

Ovoalbúmina

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo blanco-crema con una textura fina y ligera.

BLANCOLL interacciona con los componentes fenólicos reduciendo la astringencia sin cambiar la estructura, perfil o intensidad aromática.

Gracias a estas propiedades, BLANCOLL es muy indicado para la clarificación final de los grandes vinos tintos y de los vinos blancos con crianza en barrica, en los que es necesario suavizar sin alterar el equilibrio gustativo.

Su uso además mejora la filtrabilidad del vino.

### APLICACIONES

- Clarificación final de los vinos tintos.
- Clarificación final de los vinos blancos, en particular de los criados en barrica, en combinación con bentonita y sol de sílice.

### DOSIS

De 5 a 10 g/hl

### MODO DE EMPLEO

Dispensar lentamente BLANCOLL en agua a temperatura ambiente, en una proporción de 1:10, agitando continuamente para evitar la formación de grumos y estando atentos a limitar la formación de espuma. Introducir la solución así obtenida en el vino durante un remontado, mediante tubo Venturi o bomba dosificadora. Atención: la solución acuosa de BLANCOLL no se puede conservar y debe ser utilizada inmediatamente después de su preparación.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

### Producto que cumple con las características especificadas en:

Codex Enológico Internacional

Reglamento (CE) N. 853/2004

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009