



BLANCOLL

ALBUMINA DE OVO ATOMIZADA

COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó branco-creme de consistência muito fina e ligeira.

BLANCOLL interage com os polifenóis do vinho e atenua a adstringência sem alterar a estrutura, o perfil aromático e a intensidade do mesmo.

Devido a estas características, **BLANCOLL** é um clarificante adequado para o afinamento de vinhos tintos de qualidade, bem como de vinhos brancos afinados em barrica, onde é necessário suavidade sem alterar o equilíbrio gustativo.

APLICAÇÕES

- Afinamento de vinhos tintos;
- Afinamento de vinhos brancos, particularmente os afinados em barrica e em combinação com bentonite e sol de sílica.

DOSES

5 – 10 g/hL

Recomenda-se a realização de ensaios de clarificação preliminares em laboratório, de modo a alcançar a dosagem ideal.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver lentamente o **BLANCOLL** em água à temperatura ambiente, numa proporção de 1:10, agitando bem, de modo a evitar a formação de grumos e espuma. Adicionar a solução resultante ao vinho a tratar, no decurso de uma remontagem, utilizando um tubo Venturi ou uma bomba doseadora.

Atenção: A solução aquosa de **BLANCOLL** não pode ser armazenada e deve ser utilizada imediatamente à sua preparação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009