

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	20/05/10/DFD
Ultima Revisione	06/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

ALB PUR

Chiarificante proteico per vini rossi

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Alb pur è composto da ovoalbumina, si presenta sotto forma di polvere bianco/crema ed è estremamente solubile in acqua e vino. L'albumina d'uovo è considerata uno dei migliori agenti di chiarificazione ed, inoltre, contribuisce allo sviluppo delle qualità organolettiche del vino, ammorbidendole senza ridurle. La sua formulazione garantisce l'eliminazione selettiva dei tannini responsabili degli eccessi di amaro e di astringenza.

APPLICAZIONI

Impiegato come chiarificante sui vini rossi di qualità e sui vini affinati in barrique. Si consiglia l'uso su vini estremamente amari e/o con note aromatiche eccessive di legno.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Albumina d'uovo 100%

Proteine	81 %
Glucidi	6%
Titolo in azoto	>15%
Ceneri	5 %
Umidità	8 %

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 3 – 15 g/hL

E' consigliabile, per evitare fenomeni di surcollaggio, eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarificazione con dosi scalari di Hgel 40, da sola o in associazione con altri chiarificanti come il Sol di silice o le bentoniti che favoriscono la sedimentazione dei flocculi.

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere l'albumina d'uovo in acqua fredda, 10 volte il suo peso e in proporzioni uguali (1 kg albumina d'uovo / 10 L acqua), poche ore prima dell'utilizzo. Facilitare la dispersione agitando senza eccessivo sbattimento, onde evitare la formazione di schiume persistenti. L'aggiunta di 2 g di carbonato di sodio per ogni litro d'acqua facilita la dissoluzione. Aggiungere al vino in modo omogeneo durante un rimontaggio facendo uso preferibilmente di una pompa dosatrice. Aspettare 1 o 2 settimane per consentire una corretta sedimentazione dei flocculi prima di effettuare il travaso.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AG.00037	KG 0.50
0101AG.00038	KG 1

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Contiene allergeni ai sensi della direttiva 2016/142/Ce e 2007/68/CE Allegato III BIS. Non disperdere nell'ambiente.