

ОСВЕТЛИТЕЛИ



ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN

ОСВЕТЛЯЮЩЕЕ СРЕДСТВО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ
ДЕТЕРГЕНТОВ

СОСТАВ



Высокоочищенный и растворимый микрогранулированный яичный альбумин. Содержит продукты на яичной основе.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN производится по инновационной технологии, которая позволяет сохранить свойства белка и сделать его эффективным при использовании в виноделии.

Водная дисперсия яичных альбуминов обычно затруднена. ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN - это микрогранулированный продукт, который обеспечивает мгновенную солюбилизацию и производится в контролируемых микробиологических условиях.

Из-за высокой способности яичного альбумина к отщеплению для его солюбилизации требуется большое количество фенольных веществ. Теоретически, 1 грамм ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN осаждает 2 грамма танина. По этой причине его использование в белых винах должно быть ограничено и производиться очень осторожно, чтобы избежать переизбытка танинов.

ПРИМЕНЕНИЕ



ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN - идеальный продукт, который может легко и эффективно заменить традиционную обработку красного вина в Бордо яичными белками (5 яичных белков на 225 л барриков) .

ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN особенно рекомендуется для кларификации красных вин, прежде всего на последних стадиях выдержки.

ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN уменьшает танинную структуру и окисленный вкус.

ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN также может быть использован для ограничения танинных веществ в красном молодом вине.

При использовании ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ОСВЕТЛИТЕЛИ



ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN

ОСВЕТЛЯЮЩЕЕ СРЕДСТВО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ
ДЕТЕРГЕНТОВ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN не менее чем в 7 порциях холодной воды. Для достижения лучших результатов рекомендуется использовать воду с добавлением 8 г/л хлорида натрия.



ДОЗИРОВКА

Обратите внимание, что один яичный белок в среднем соответствует 3,7 г ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN.

От 5 до 15 г/гл для молодых красных вин;

От 8 до 20 г/гл для высокотанинных вин;

От 1 до 5 г/гл для белых и розовых вин после лабораторных испытаний.



УПАКОВКА

Пакеты по 500 г и мешки по 20 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните продукт в сухом и прохладном месте. Плотно закрывайте открытый пакет.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.