

BLANCOLL

Vaječný bílek

Složení:

Vaječný albumin.

Vlastnosti:

Jemný, krémově bílý prášek. BLANCOLL je vysoce kvalitní čířící preparát, výrazně usnadňující filtraci. Pokud je používán v doporučených dávkách, nezpůsobuje přečíření vína.

Aplikace:

Vaječný bílek patří mezi klasické a osvědčené prvky užívané ve vinařské technologii. BLANCOLL díky své struktuře zabezpečuje snadnou a bezproblémovou aplikaci přitom čířící efekt je shodný s použitím čerstvého bílku. BLANCOLL reaguje převážně s hořkými fenolickými a taninovými složkami vína. Následnou flokulací dochází k posílení čistícího efektu, zakulacení zjemnění chuti a zmírnění adstringence vína. Přípravek je vhodný pro číření a zvláště červených vín, díky svému šetrnému působení na aromatické složky je vhodný i k ošetření bílých vín, zvláště zrajících v barikových sudech.

Dávkování:

- 5 – 10 g/hl

Návod k použití:

BLANCOLL se rozpustí ve vlažné vodě (1:10), opatrně ale důkladně rozmícháme. Při intenzivním míchání může vznikat pěna, která zůstane na povrchu vína neúčinná. Pro lepší rozpuštění je možno do směsi přidat 1 g/l chloridu sodného.

Suspenze se poté vmíchá do celého objemu vína, nebo může být dávkována pomocí dávkovacího čerpadla.

Skladování:

Skladujte v chladné, suché, dobře větrané místnosti. Otevřená balení pečlivě uzavřete.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.