

Albufine

Tojásalbumin

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

Finom szerkezetű, könnyű krémfehér por. Nagy tisztaságú anyag, amely nem okoz túlderítést az előírt adagolásban. Másodlagos hatásként a szűrést is könnyíti.

ALKALMAZÁS

Hagyományos és hatékony borászati derítőszer a nagy vörös borok készre kezelésében.

Megköti a borok egyes tanninjait, ezáltal simává és „jó szerkezetűvé” teszi a terméket, csökkenti a húzós, fanyar ízeket. Kerekíti a bort az eredeti borjelleg megtartása mellett.

Fehér, barrikolt boroknál csökkenti a túlzott fa jelleget.

Minden típusú bornál tisztít és harmonizálja az ízeket, aromákat.

ADAGOLÁS

5-10 g/hl

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1:10 arányban 10-15°C –os vízben homogenizálni. A habzás miatt óvatosan keverjük. 1 g/l konyhasóval az előkészítés gyorsítható.

Győződjön meg róla, hogy a fehérje egyenletesen lett eloszlatva a borban.

TÁROLÁS

A bontatlan csomagot és a bontott csomagot visszazárva, jól szellőző, száraz, hűvös helyen tároljuk.

NETTÓ TÖMEG: 1000g