

Produktlerläuterung

AlbuVin ist ein qualitativ hochwertiges Produkt, das aus frischem Hühnereieiweiß durch Pasteurisation und Sprühtrocknung hergestellt wurde. Durch die schonende Herstellung dieses Pulvers werden alle Vorzüge des frischen Eiklar erhalten.

Aufgrund der einfachen und raschen Handhabung zeichnet sich AlbuVin als sehr anwenderfreundlich aus. AlbuVin bewirkt eine Harmonisierung der Weine durch Reduzierung überschüssiger Polyphenolfractionen und ermöglicht einen gewissen Kläreffekt. Der Wirkstoff des AlbuVin ergibt mit dem Gerbstoff des Weines, sowie mit braunen Farbstoffen einen feinkörnigen, klärenden Niederschlag. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

**Pulverförmiges
Hühnereieiweiß zur
Geschmacks- und
Polyphenol-
harmonisierung**

Behandlungsziel

AlbuVin wird zur Geschmacksharmonisierung vor allem bei Rotweinen eingesetzt. Es bewirkt eine Reduzierung und Abrundung erhöhter Polyphenolfractionen und sorgt für eine organoleptische Qualitätsoptimierung ohne jedoch den Wein geschmacklich anzugreifen.

Produkt und Wirkung

Die vielen Vorzüge der Wirkung von frischem Hühnereieiweiß werden in AlbuVin vereint. Es bewirkt eine Abrundung und Harmonisierung von geruchlichen und geschmacklichen Substanzen. AlbuVin kann im Jungwein, zur Klärung, oder im füllfertigen Produkt angewendet werden. Die zu behandelten Weine werden milder, harmonischer und voller. AlbuVin sorgt für den letzten Schliff in hochwertigen Weiß- und Rotweinen und bewirkt einen gewissen Kläreffekt.

AlbuVin wirkt sofort nach Zugabe zum Wein.

Dosage

Die Zugabemenge sollte vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt werden. 4 g/100 l an AlbuVin entsprechen etwa einem frischen Eiklar.

AlbuVin lässt sich sehr genau dosieren.

Die übliche Dosage von AlbuVin zur Abrundung und Geschmacksharmonisierung liegt zwischen 4 bis 12 g/100 l. Je nach Gerbstoffgehalt kann bis zu 16 g/100 l eingesetzt werden.

Anwendung

Zur einfacheren Handhabung wird AlbuVin in der 10fachen Wassermenge unter gleichzeitigem intensivem Mischen (Zuhilfenahme eines Schneebesen) klumpenfrei angerührt und dem Gesamtgebilde zugegeben. Es ist auf eine gleichmäßige Verteilung zu achten.

Der Wein sollte nach wenigen Tagen durch Filtration abgestochen werden.

Lagerung

Vor Fremdgeruch und Feuchtigkeit schützen. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

AlbuVin weist einen produktspezifischen Geruch und Geschmack auf.