

Description du produit

AlbuVin est un produit de haute qualité issu d'albumine fraîche par pasteurisation et pulvérisation à haute pression. Soigneusement produit, cette poudre obtient tous les avantages du blanc d'œuf.

Grâce à une utilisation simple et rapide AlbuVin se présente comme un produit très facile à utiliser.

AlbuVin permet une harmonisation du vin par la réduction des fractions polyphénoliques en excès et permet une certaine effet de clarification. L'agent d'AlbuVin permet avec les tannins du vin ainsi qu'avec les substances brunes une précipitation clarifiant.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

Albumine en poudre pour l'harmonisation du goût et des polyphénols

But du traitement

AlbuVin permet une harmonisation des arômes en particulier sur les vins rouges. Il agit sur la réduction et l'assouplissement des hautes fractions polyphénoliques et permet ainsi une optimisation de la qualité organoleptique sans pour autant dépouiller le vin.

Le produit et son action

Les nombreux avantages de l'utilisation d'albumine fraîche se retrouvent dans AlbuVin. Il y a assouplissement et harmonisation des substances aromatiques et gustatives. AlbuVin peut être utilisé pour la clarification des vins jeunes ou prêt à la mise en bouteilles. Les vins ainsi traités seront plus souples, harmonieux et structurés. AlbuVin est utilisé aussi pour la dernière retouche des vins blancs et rouges de hautes qualité tout en présent d'un effet clarifiant.

AlbuVin réagit immédiatement lors de son addition dans le vin.

Dosage

La quantité de produit devrait être prédéterminée par des essais de collage. Environ 4 g/hl d'AlbuVin correspond à un blanc d'œuf frais. AlbuVin est très facile à doser.

Le dosage habituel d'AlbuVin est de 4 à 12 g/hl pour un assouplissement et une harmonisation du vin et jusqu'à 16 g/hl suivant la teneur en tannins.

Mode d'emploi

Pour une utilisation facilitée AlbuVin doit être mélangé dans 10 fois sa quantité d'eau tout en remuant intensivement avec un fouet de préférence, de manière à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Il est nécessaire de mélanger le produit d'une manière homogène.

Le vin devrait être filtrer après quelques jours.

Stockage

A préserver des odeurs étrangères et de l'humidité. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement. AlbuVin rappelle du fait de sa spécificité le goût et l'odeur du blanc d'œuf.