



# ALBUMINOCOL®

Gelatina em solução concentrada em gelatina ativa (250 g/L).



**Gelatina líquida  
para clarificação**

**Suaviza os vinhos  
tintos**

**Reduz o amargor**



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- O seu grau de hidrólise e a sua densidade de carga superficial específicos permitem eliminar o risco de colagem excessiva.
- Precipitação de taninos adstringentes.
- Eliminação do amargor frequentemente presente nos vinhos tintos de prensa.



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Produto pronto a usar.  
Introduzir lentamente **ALBUMINOCOL®** utilizando uma bomba doseadora ou um acoplador para colagem (Dosacol).

### Precauções de utilização:

*Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.*

*Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.*



## DOSAGEM

2 a 8 cL/hL.



## ACONDICIONAMENTO



20L  
1 000L



## CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Proteger do congelamento.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.*