

# ALBUCOLL®

Préparation de blancs d'œufs liquide (Ovalbumine liquide) destinée au collage et à la clarification des vins rouges.

*Substance issue d'œuf de poule présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS

ALBUCOLL® présente les mêmes caractéristiques que le blanc d'œuf frais traditionnellement utilisé pour le collage des grands vins rouges. ALBUCOLL® allie les avantages d'un produit naturel aux procédés de conservation les plus efficaces (traitement basse température respectant l'intégrité des protéines) pour traiter les vins dans les meilleures conditions et respecter leur potentiel qualitatif.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

ALBUCOLL® agit sur les composés phénoliques les plus agressifs pour assouplir et affiner la charpente des vins.

ALBUCOLL® élimine les excès d'amertume et d'astringence perceptibles en fin de bouche pour arrondir la structure sans nuire aux caractères aromatiques et à la typicité des vins.

ALBUCOLL® est un agent de clarification de haute qualité.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... liquide      Couleur .....jaune pâle

## ANALYSES CHIMIQUES

pH .....	8,5 - 9,5	Métaux lourds (Pb) (ppm) .....	< 10
Extrait sec (%).....	> 10,5	Plomb (ppm) .....	< 5
Gomme, Gélatine, Dextrine .....	absence	Mercure (ppm) .....	< 1
Cendres (sur produit sec) (%).....	< 6,5	Arsenic (ppm).....	< 3
Azote total (sur produit sec) (%).....	> 12		



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Soutirer dès que le vin est proprement clarifié. Ne pas laisser le vin sur colle.
- Aux doses conseillées, **ALBUCOLL®** n'entraîne pas de surcollage.

### DOSE D'EMPLOI

- Définir préalablement les doses de traitement par un test en laboratoire.
  - 3 à 8 cL/hL.
- 1 litre d'**ALBUCOLL®** équivaut à 32 – 33 blancs d'œufs frais (3 cL d'**ALBUCOLL®** correspond à 1 blanc d'œuf frais).

### MISE EN ŒUVRE

Il est recommandé d'agiter avant ouverture. Utiliser un récipient propre, en plastique ou en inox.

Il est conseillé de battre très légèrement l'**ALBUCOLL®**, sans faire mousser, avant incorporation dans le vin à traiter.

Procéder à un remontage d'homogénéisation, ou utiliser un **OENODOSEUR**.

### RECOMMANDATION DE CONSERVATION

---

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 6 mois

### CONDITIONNEMENT

---

Bouteille transparente de 1 kg / Bag in box de 5 kg.

