



# ALBACLAR

Albumina de Ovo

## CARACTERÍSTICAS

ALBACLAR é notada por sua capacidade de arredondar e afinar a estrutura dos vinhos tintos. Sua floculação específica com os taninos amargos elimina os excessos de adstringência e gosto amargo, sem trazer desequilíbrio às características aromáticas e de tipicidade do vinho.

É um produto de ótima qualidade e nas doses aconselhadas não cria problemas de sobrecolagem. O seu emprego facilita as operações de filtração.

## APLICAÇÃO

ALBACLAR deve ser empregada em todos os vinhos tintos quando se deseja dar afinamento, onde agirá sobre os taninos amargos sem interferir na estrutura do vinho.

ALBACLAR é um ótimo clarificante também para alguns vinhos brancos especiais.

## COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo em pó

## MODO DE USO

Dissolver o produto em água fria (10-15°C) na proporção 1:10.

Agitar bem para uma boa dispersão; adicionar no vinho a tratar, remontando para obter uma melhor dispersão na massa.

## DOSE DE EMPREGO

5 - 20 g/hl

## EMBALAGEM

Saco de 20 kg  
Pacote de 1 kg

Este produto é considerado **ALERGÊNICO**, conforme a Resolução nº 26 de 02/06/2015.

Produto derivado do:

**Ovo**



## EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000  
Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551  
ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de  
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015