



## Solutions for wine making

# Egg Albumen

Egg albumen на прах е специфичен бистреещ агент за добре балансирани и добре структурирани червени вина, лесен за ползване и с висока ефективност.

### ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Egg albumen е бистрител доказал способността си да облагородява фенолния профил на силно структурирани вина.
- > Той е особено подходящ за вина за отлежаване.
- > Много лесен за употреба, **Egg albumen** е доказано по- ефективен и по- безопасен в микробиологичен аспект, отколкото натуралният яйчен белтък.

### ПРИЛОЖЕНИЕ

- > 5 до 10 g/hl.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

- > Смесете необходимото количество от Egg albumen с малко количество студена вода, като разбърквате до получаване на хомогенна паста.
- > След това разрежете максимум до концентрация 100 g/l (10%).
- > Изчакайте няколко часа преди да внесете полученият разтвор бавно във виното, за предпочитане при движение с помпа, за да се хомогенизира незабавно.
- > Ние препоръчване използването на нашия енологичен дозатор за бистрители.

### ОПАКОВКА

- > 1 kg саше.

### СЪХРАНЕНИЕ

- > Съхранявайте продукта в оригинално, херметически затворено саше.

