

# 葡萄酒澄清用蛋清粉—布兰科 (BLANCOLL)

产品名称	葡萄酒澄清用蛋清粉—布兰科 (BLANCOLL)
公司名称	天津万橡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:蛋清粉布兰科 类别:澄清剂 品牌:Enartis
公司地址	河西区太湖路20号
联系电话	13612186890

## 产品详情

型号	蛋清粉 布兰科	类别	澄清剂
品牌	Enartis	有效物质含量	纯蛋清 (%)
执行标准	DM 26/04/69 (葡萄酒酿酒辅料)	主要用途	葡萄酒澄清
CAS	《国际葡萄酒药典》 2000 版		

布兰科 (blancoll)

蛋清粉

成分

纯蛋清

特征

外观:质地精细的奶油色粉末

布兰科 (blancoll) 是一种高品质的澄清剂, 按照指示用量适用不会引起下胶过量, 它可使过滤更加简单。

应用

布兰科 (blancoll) 是一种传统有效的葡萄酒澄清剂, great reds就是典型的蛋白下胶后的产品。布兰科 (bl

ancoll)可软化和澄清红葡萄酒，消除葡萄酒中因大量单宁碎片絮凝化导致的过度收敛性。布兰科 (blancoll) 能在不失衡的前提下丰富葡萄酒结构，并保持葡萄酒本身的香气和特色。所以布兰科 (blancoll) 也可用于结构感强的白葡萄酒，比如橡木桶内的陈酿无论任何时候都有明显的木香。布兰科 (blancoll) 可使各类葡萄酒气味清新和谐。

## 用量

5-10克/百升

## 使用说明

按1:10的比例将布兰科 (blancoll) 融入冷水 (10-15 °) 中，搅拌至融化。使用搅拌器械可使操作简单化，但应注意尽可能避免泡沫的产生。在使用文丘里管或配料泵搅拌时，应确保布兰科 (blancoll) 溶液均匀散布的酒罐中

## 包装及储存

1千克/包

密封包装：存放在凉爽，干燥，通风处。

开启包装：仔细密封好，按上述要求存放。

## 主要理化指标

ph值 (1%溶液) 6.5-7

水分含量 (%) < 10

灰分含量 (%干重时) < 6.5

含氮量 (%干重时) > 12

含砷量 (毫克/千克) < 3

以上数据由官方及enartis测得。

产品符合下列法规：

dm 26/04/69 (葡萄酒酿酒辅料)；《国际葡萄酒药典》2000版