

ALBÚMINA DE HUEVO

Clarificante proteico

DESCRIPCIÓN

Albúmina de huevo purísima obtenida de la liofilización de clara de huevo fresca. Microcristales de color amarillo, pajizo claro. 2-3% máximo de humedad.

COMPOSICIÓN

Albúmina de huevo.

EMPLEO

La ALBÚMINA DE HUEVO es el encolado con clara de huevo tradicionalmente empleado en el tratamiento de los grandes vinos tintos. Está indicada para destanizar vinos de particular finura, o después de la permanencia en bodega, cuando se deba recurrir a un redondeamiento gustativo.

La albúmina se combina con las sustancias polifenólicas (taninos amargos) y antociánicas inestables, eliminando la sustancia colorante oxidada que podría posteriormente precipitar en botella.

Redondea la estructura sin desequilibrarla y respeta íntegramente las características aromáticas y la tipicidad de los vinos.

MODO DE EMPLEO

- Disolver la albúmina en 10 partes de agua tibia, agitar y proceder al tratamiento después de la solubilización.
- Se recomienda el empleo de un mezclador para facilitar la operación, teniendo cuidado de limitar la formación de espuma.
- Se recomienda además particular atención en la agitación del producto para obtener una buena dispersión.
- Asegurar una buena dispersión en la totalidad del depósito: incorporar durante un remontado con una bomba dosificadora o un tubo Venturi.

DOSIS DE EMPLEO

Vinos tintos tánicos: 20-30 g/hl

Vinos tintos a retocar: 2-10 g/hl

Vinos blancos de fermentación o crianza en bodega: de 5 a 12 g/hl.

PRESENTACIONES

De 1 Kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.