

ALBUMINA DE OVO

Clarificante proteico

DESCRIÇÃO

Albumina de ovo puríssima obtida da liofilização de clara de ovo fresca.

Microcristais de cor amarela, palha claro. 2-3% máximo de humidade.

COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo.

UTILIZAÇÃO

LA ALBUMINA DE OVO é a colagem com clara de ovo tradicionalmente empregada no tratamento dos grandes vinhos tintos. É indicada para destanizar vinhos de particular fineza, ou após a permanência em barrique, caso se deva recorrer a um arredondamento gustativo.

A albumina combina-se com as substâncias polifenólicas (taninos amargos) e antociânicas instáveis, eliminando a substância corante oxidada que poderia posteriormente precipitar em garrafa.

Arredonda a estrutura sem desequilibrá-la e respeita integralmente as características aromáticas e a tipicidade dos vinhos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Dissolver a albumina em 10 partes de água tépida, agitar e proceder ao tratamento após a solubilização.
- Recomenda-se o uso de um misturador para facilitar a operação, tendo porém cuidado de limitar a formação de espuma.
- Recomenda-se ainda particular atenção na agitação do produto para obter uma boa dispersão.
- Assegurar uma boa dispersão na totalidade do tanque: incorporar durante uma remontagem com uma bomba doseadora ou um tubo Venturi.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Vinhos tintos tânicos: 20-30 g/hl

Vinhos tintos para retocar: 2-10 g/hl

Vinhos brancos de fermentação ou envelhecimento em barrique: de 5 a 12 g/hl.

EMBALAGEM

De 1 Kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.