

ALBUMINA D'UOVO

Chiarificante proteico

DESCRIZIONE

ALBUMINA D'UOVO purissima ottenuta dalla liofilizzazione d'albume fresco.

Microcristalli di colore giallo, paglierino scarico. 2-3% massimo di umidità.

COMPOSIZIONE

Albumina d'uovo.

IMPIEGO

L'**ALBUMINA D'UOVO** è il collaggio al bianco d'uovo tradizionalmente impiegato nel trattamento dei grandi vini rossi. È indicata per detannizzare dei vini di particolare finezza, oppure dopo la permanenza in barrique, qualora si debba ricorrere ad un arrotondamento gustativo.

L'albumina si combina con le sostanze polifenoliche (tannini amari) e antocianiche instabili, eliminando la sostanza colorante ossidata che potrebbe successivamente precipitare in bottiglia.

Arrotonda la struttura senza disequilibrarla e rispetta integralmente le caratteristiche aromatiche e la tipicità dei vini.

MODALITÀ D'USO

- Sciogliere l'albumina in 10 parti di acqua tiepida, agitare e procedere al trattamento dopo la solubilizzazione.
- Si consiglia l'impiego di un miscelatore per agevolare l'operazione, avendo però cura di limitare la formazione di schiuma.
- Si consiglia inoltre particolare attenzione nell'agitazione del prodotto per ottenere una buona dispersione.
- Assicurare una buona dispersione nella totalità della vasca: incorporare durante un rimontaggio con una pompa dosatrice o un tubo Venturi.

DOSI DI IMPIEGO

Vini rossi tannici: 10-30 g/hl

Vini rossi da ritoccare: 2-10 g/hl

Vini bianchi da fermentazione o affinamento in barrique: da 5 a 12 g/hl.

CONFEZIONI

Da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.