

ALBUMINA D'UOVO

Chiarificante proteico di affinamento

CARATTERISTICHE

L'ALBUMINA D'UOVO spray che EVERINTEC propone è di elevatissima purezza e specifica per l'uso enologico. Si tratta di un chiarificante proteico composto esclusivamente da ovoalbumine purificate e ricche di Lisozima efficace nel contrastare lo sviluppo di batteri lattici.

Il processo di produzione è mirato ad ottenere un prodotto di elevata purezza separando completamente i lipidi responsabili di alterazioni e odori non desiderati.

E' un prodotto di facile solubilità e permette un efficace trattamento di chiarifica dei mosti e dei vini agendo positivamente sul loro gusto, stabilizzazione del colore e filtrabilità.

APPLICAZIONI

Le caratteristiche dell'ALBUMINA D'UOVO rendono questo chiarificante:

- ideale per asportare prevalentemente i composti tannici, rendendo il sapore più morbido e la tinta più vivace e brillante, assicurando una maggiore stabilità al vino imbottigliato;
- permette un'ottima resa in vino brillante, dato che il deposito di chiarifica è compatto e molto ridotto e la chiarifica avviene rapidamente ed in modo completo;
- presenta un'elevata solubilità ed è facile da utilizzare. L'aggiunta al vino tramite dosatori proporzionali, facilita ulteriormente le pratiche di cantina e migliora l'effetto chiarificante.

NOTE: la presenza di Lisozima contrasta agevolmente la FML e permette la precipitazione dei batteri gram+.

DOSI E MODALITA' D'USO

Dosi: 5-20 g/hl

E' opportuna un'analisi preventiva del tenore in tannini. Qualora il prodotto venga utilizzato per la prima volta, è necessario un test preventivo sui piccoli volumi per verificare l'ottenimento dei risultati desiderati e del dosaggio più adatto.

Stemperare il prodotto in acqua o vino in rapporto 1 : 10 agitando delicatamente per non formare schiume stabili ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa.

CONFEZIONI

Pacco da 1 kg

Questo è un prodotto non ritenuto pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza