



Alérgenos:
contiene derivados
de huevo.

CLARIFICANTES

ALBÚMINA DE HUEVO

CLARIFICANTE NATURAL

La albúmina de huevo es un clarificante natural especialmente indicado para la clarificación de vinos tintos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- En la clarificación de vinos tintos facilita la estabilidad tánica y polifenólica del vino arrastrando y eliminando los taninos más astringentes, verdes procedentes de la uva.
- Para la clarificación de vinos blancos conviene adicionar previamente tanino enológico Biorouge White para conseguir un mejor resultado de clarificación manteniendo su tipicidad.
- No interfiere en las características aromáticas del vino, respetando la tipicidad varietal tanto en nariz como en boca y color.

COMPOSICIÓN

Albúmina de clara de huevo de gallina obtenida por desecación en torre de atomización tratada enzimáticamente con glucosa oxidasa con catalasa y peróxido de hidrógeno para eliminar la glucosa.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

5 - 15 g/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima. La temperatura del vino puede condicionar la dosis. A menor temperatura, mayor dosis.

- Disolver la albúmina de huevo en 10 veces su peso en agua fría.
- Agitar evitando la formación de espuma.
- Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.

PRESENTACIÓN

Polvo color cremoso.

Envase de 1 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto es recomendable su utilización inmediata.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 3 // 07/06/2016.