CHIARIFICANTI

Albumina d'uovo (polvere)



Chiarificante specifico per ammorbidire il profilo polifenolico dei vini strutturati.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Formulazione: Albumina d'uovo di gallina in polvere.
- Interesse enologico: L'albumina d'uovo è un chiarificante molto noto per ammorbidire il profilo polifenolico dei vini molto strutturati. Questo coadiuvante di chiarifica conviene in particolare ai vini da affinamento la cui stabilità è naturalmente raggiunta col tempo. L'ovalbumina è facilissima da utilizzare e microbiologicamente più sicura dell'albume fresco.



ISTRUZIONI PER L'USO

• Mescolare la quantità d'albumina necessaria con un poco di acqua (temperatura: 18 a 25°C), ad ottenere una pasta omogenea e senza grumi. Diluire, in acqua fredda, la pasta ottenuta fino all'ottenimento di una soluzione alla massima concentrazione di 100 g/L. L'aggiunta di 2 g di carbonato di sodio per litro d'acqua facilita la dissoluzione.

Aspettare 2 ore prima di mescolare nuovamente, e di incorporare la soluzione poco per volta nel vino durante un rimontaggio per assicurare una ripartizione immediata ed omogenea.

• Dosi: da 5 a 10 g/hL.



SPECIFICHE

FISICHE

• Aspetto e colore: Polvere giallo chiaro atomizzata

CHIMICHE

- Umidità: ≤ 10 %
- pH in sol aquosa 10 % : 6,5 7

LIMITI

- Metalli pesanti: < 10 mg/kg
- Arsenico: < 3 mg/kg
- Piombo:< 5 mg/kg
- Mercurio: < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartoni da 10 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/28-10-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)