



Ovaline®

Formulazione a base di albume d'uovo raccomandata per la chiarifica dei vini rossi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** albume d'uovo pastorizzato liquido.
- **Interesse enologico:** Ovaline® è prima di tutto dell'albume d'uovo puro, tradizionale chiarificante dei vini rossi di qualità. Caratterizzato da un'elevata densità di cariche di superficie, Ovaline® è particolarmente adatto ai **vini rossi strutturati di cui ammorbidisce il profilo fenolico**. Pastorizzato in condizioni specifiche e senza additivo, Ovaline® è **più pratico e più sicuro** nell'utilizzo dell'albume fresco.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Agitare prima dell'apertura. Versare Ovaline® in un recipiente e mescolare leggermente senza formare schiuma (la schiuma flotterà sulla superficie del vino, compromettendo la chiarificazione). Introdurre poi lentamente nel corso di un rimontaggio per assicurare una ripartizione immediata e omogenea. Per la chiarifica in barique, introdurre Ovaline® omogeneizzando con una frusta.
- **Dosi:** 3 cL di Ovaline® equivale a 1 bianco d'uovo fresco.
Vino rosso leggero: 1 a 3 cL/hL. *Vino rosso strutturato:* 3 a 6 cL/hL. *Vino torchiato:* 5 a 9 cL/hL.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** liquido giallo pallido

CHIMICHE

- **pH:** 8,5 - 9,5
- **Ceneri (su prodotto secco):** < 6,5%
- **Azoto totale (su prodotto secco):** > 12%
- **Gomma, Gelatina, Destrina:** assenza

LIMITI

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



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Taniche da 1 kg (1 L) (confezioni da 6 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO riportata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.