

# Ovoclar

## ALBUMINA D'UOVO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Chiarificante organico per la stabilizzazione dei vini, a base di albumina d'uovo.

### Ideale per la chiarifica dei vini rossi affinati in legno

La reattività di Ovoclar nei riguardi dei composti tannici, ne permette l'impiego nella chiarifica dei vini rossi, specie al termine dell'affinamento in barrique.

L'azione di Ovoclar si manifesta con l'eliminazione della materia colorante ossidata e con un'accentuata diminuzione delle sostanze tanniche. Il colore dei vini rossi trattati con Ovoclar è più stabile, si superano così i rischi di precipitazioni in bottiglia, inoltre gli stessi vini risultano più morbidi.

Sui vini rossi novelli Ovoclar risulta prezioso per rimuovere l'eventuale eccesso di tannicità.

Nei vini bianchi l'impiego di Ovoclar è consigliato in caso di prodotti che abbiano subito una macerazione o un lungo periodo di affinamento in legno.

Poiché per flocculare l'albumina richiede la contemporanea presenza di tannini, il suo impiego, specie nei vini bianchi, deve essere preceduto da una prova in laboratorio, si eviterà in questo modo il rischio di surcollaggio.

### Un prodotto puro e di pratico impiego

Ovoclar è costituito esclusivamente di ovoalbumine, l'elevata qualità della materia prima preserva il vino dall'apporto di odori sgradevoli.

Infine Ovoclar è caratterizzato da un'ottima solubilità che ne facilita l'impiego.

### Composizione

Albumina d'uovo.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Giallo.

### Dosaggio

5-10 g/hl nei vini bianchi.

10-25 g/hl nei vini rossi.

### Modalità d'impiego

Sciogliere Ovoclar in acqua fredda mediante agitazione (rapporto 1:10).

Aggiungere alla massa in filo sottile omogeneizzando.

È consigliabile ridurre al minimo l'uso degli agitatori per evitare la formazione di una schiuma persistente.

### Conservazione

Nella confezione originale la conservabilità è superiore ai 2 anni.

Dopo l'apertura della confezione, il prodotto si conserva per un minimo di 6 mesi.

### Confezioni

Cod. 118102 - pacchetti da 1 kg

Cod. 118110 - scatole da 25 kg

