

CLARA DE OVO PASTEURIZADA PURA SEM ADITIVOS

A **ALBUMINA** de ovo é a cola proteica mais antiga que existe. É conhecida como a cola de eleição para vinhos tintos de qualidade:

- ▶ Para a clarificação de vinhos tintos de elevada qualidade.
- ▶ Para a eliminação de taninos adstringentes e de amargores.

De entre as suas vantagens apresentamos:

- ▶ Reduzido volume de borras: é uma cola que flocula pouco mas que origina um depósito compacto.
- ▶ Melhora a estrutura do vinho sem a desequilibrar, mantendo integralmente o carácter aromático e a tipicidade dos vinhos.
- ▶ Excelente clarificante: não apresenta riscos de sobrecolagem nas doses aconselhadas.
- ▶ Melhora a filtrabilidade dos vinhos facilitando as subseqüentes etapas de filtração.

Quando utilizada em vinhos tintos pouco estruturados ou em vinhos brancos é aconselhado o uso complementar de XILES 40 para minimizar o risco de sobrecolagem.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Alergênicos – Ovos e produtos à base de ovos (albumina). Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nano tecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento CE 1169/2011.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 a 50 ml/hL

É recomendada a realização de ensaios de colagem.

1. Agitar antes de utilizar.
2. Aplicar diretamente no vinho ou com uma diluição prévia (1:10) em água ou vinho.
3. Aplicar lentamente no vinho durante uma remontagem para garantir a homogeneização e evitar a formação de espuma.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Líquido translúcido com cheiro característico.

Ingredientes: Clara de ovo de galinha

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: 0 a 4°C

Embalagem aberta: Após abertura utilizar no período máximo de 24 horas e conservar a uma temperatura entre 0 a 4°C.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.