



## AGENTE CLARIFICANTE COMPOSTO POR ALBUMINA DE OVO PARA A ESTABILIZAÇÃO DE VINHOS

### IDEAL PARA A CLARIFICAÇÃO DE VINHOS TINTOS COM ESTÁGIO EM MADEIRA

- ▶ A reatividade de **OVOCLAR** com os compostos tânicos permite a sua utilização na clarificação de vinhos tintos, em particular no final do estágio em barricas.
- ▶ A ação de **OVOCLAR** permite a eliminação da matéria corante oxidada e uma redução acentuada de compostos tânicos. A cor dos vinhos tintos tratados com **OVOCLAR** é mais estável superando os riscos de precipitação em garrafa. Além disso a aplicação de **OVOCLAR** contribui para vinhos mais suaves.
- ▶ Em vinhos tintos jovens, **OVOCLAR** é essencial para a remoção de qualquer excesso de tanino.
- ▶ Em vinhos brancos, **OVOCLAR** é recomendado em vinhos resultantes de vinificações com maceração ou de um longo período de estágio em madeira.
- ▶ Como para a albumina flocular é necessária a presença simultânea de taninos, a sua utilização, particularmente em vinhos brancos, deve ser precedida por um teste laboratorial, de modo a evitar o risco de colagem excessiva.
- ▶ Uma ferramenta pura para uma utilização prática.
- ▶ **OVOCLAR** é composto exclusivamente por albumina de ovo. A elevada qualidade da matéria-prima protege o vinho de aromas indesejáveis. **OVOCLAR** apresenta uma excelente solubilidade o que facilita a sua utilização.


### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

Vinhos Brancos: 5 a 10g/hL

Vinhos Tintos: 10 a 25 g/hL

1. Dissolver **OVOCLAR** em 10x o seu peso em água fria.
2. Adicionar lentamente a solução ao vinho garantindo a homogeneização.
3. Reduzir a utilização de agitadores para evitar a formação de espuma persistente.

 **ALERGÉNICOS:** Albumina de ovo. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor amarela

Composição: Albumina de ovo

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

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.