

 **OVOVIN**

Albumina d'uovo

CARATTERISTICHE

Ovovin è albumina d'uovo in polvere, particolarmente indicata per la chiarifica di vini rossi.

APPLICAZIONE

- Chiarifica di vini rossi. Facilita la stabilità tannica e polifenolica del vino.
- Chiarifica di vini bianchi. Conviene aggiungere previamente tannino enologico (**Galitan**) per ottenere un miglior risultato di chiarificazione.
- Chiarificazione di sidri e aceti.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'applicazione di **Ovovin** nel vino ha le seguenti ripercussioni organolettiche:

- In vini rossi equilibra la struttura tannica del vino, rimuovendo ed eliminando i tannini più astringenti.
- Contribuisce ad arrotondare la struttura ottenendo quindi un vino più integrato con la frazione polifenolica.
- Non interferisce con le caratteristiche aromatiche del vino, rispettando la tipicità varietale sia al naso che in bocca.

DOSE

Vino 5-10 g/hl

Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottima o realizzare uno Studio di Chiarifica nel Laboratorio Agrovin.

COMPOSIZIONE

Albumina d'uovo in polvere ottenuta per essiccazione in torre di atomizzazione di albume d'uovo di gallina trattato enzimaticamente con glucosio-ossidasi, con catalasi e perossido di idrogeno per eliminare il glucosio.

Allergene: proveniente da albume d'uovo.

MODALITA' DI UTILIZZO

- 1.Sciogliere **Ovovin** in 10 volte il suo peso in acqua (100g di Ovovin per litro d'acqua).
- 2.Agitare energicamente evitando la formazione di schiuma.
- 3.Aggiungere al volume totale del vino e omogeneizzare.

Precauzioni nella lavorazione:

Si consiglia di non sciogliere **Ovovin** direttamente nel vino, dato che provocherebbe la precipitazione della frazione polifenolica dello stesso, diminuendo l'efficacia.

ASPETTO FISICO

Colore bianco-cremoso e aspetto polveroso.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 062 (REV.5)

Umidità [%]	< 10
Ceneri [%]	< 6,5
Azoto totale (%)	> 12
Metalli pesanti	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, si raccomanda il suo utilizzo immediato.

Consumare preferibilmente: entro 1 anno a partire dal confezionamento.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.

OVOVIN / Rev.14 / Data: 10/01/2020