

OVOVIN

Albumina de ovo

CARACTERÍSTICAS

Ovovin é albumina de ovo em pó especialmente indicada para a clarificação de vinhos tintos.

APLICAÇÃO

- Clarificação de vinhos tintos. Facilita a estabilidade tânica e polifenólica do vinho.
- Clarificação de vinhos brancos. É conveniente adicionar previamente tanino enológico (**Galitan**) para conseguir um melhor resultado de clarificação.
- Clarificação de sidras e vinagres.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

A aplicação de **Ovovin** em vinho tem as seguintes repercussões organoléticas:

- Em vinhos tintos equilibra a estrutura tânica do vinho, arrastando e eliminando os taninos mais adstringentes.
- Contribui para o arredondamento da estrutura, obtendo-se assim um vinho mais integrado com a fração polifenólica.
- Não interfere com as características aromáticas do vinho, respeitando a tipicidade varietal tanto em nariz como em boca.

COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo em pó obtida por dessecação em torre de atomização de clara de ovo de galinha, tratada enzimaticamente com glucose-oxidase, catalase e peróxido de hidrógeno para eliminar a glucose.

Alergéneo: procedente de clara de ovo.

DOSES

<i>Vinho</i>	5-10 g/hl
--------------	-----------

Atenção: Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose ótima de utilização, ou realizar um Estudo de Clarificação no Laboratório da Agrovín.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dissolver **Ovovin** em 10 vezes o seu peso em água (100 g de **Ovovin** por litro de água).
2. Agitar energeticamente evitando a formação de espuma.
3. Incorporar ao volume total de vinho e homogeneizar.

Precauções de trabalho:

*Recomenda-se não dissolver **Ovovin** diretamente em vinho, já que provocaria a precipitação da fração polifenólica do mesmo, diminuindo a efetividade.*

ASPETO FÍSICO

Cor branca – cremosa de aspeto pulverulento.

APRESENTAÇÃO

Ovovin: Embalagem de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 6,5
Azoto total [%]	> 12
Metais pesados [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 1 ano a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.