



Albumina de ou.

CARACTERISTICI

Ovovin este o albumina de ou praf special indicată pentru clarificarea vinurilor roșii.

APLICAȚIE

- Clarificarea vinurilor roșii. Facilitează stabilitatea tanică și polifenolică a vinului.
- Clarificarea vinurilor albe. Este recomandată adăugarea în prealabil a taninului oenologic (Galitan) pentru a obține o clarificare mai bună.
- Clarificarea cidrurilor și oțeturilor.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Aplicarea de **Ovovin** în vin are următoarele repercusiuni organoleptice:

- La vinuri roșii echilibrează structura tanică a vinurilor, eliminând taninii mai astringenți.
- Contribuie la rotunjirea structurii obținând astfel un vin mai integrat cu fracțiunea polifenolică.
- Nu intervine în caracteristicile aromatice ale vinului, respectând tipicitatea varietală atât olfactiv cât și gustativ.

COMPOZIȚIE

Albumina de ou, pudra, obținută din albus de ou (de găina) prin deshidratare în turn de atomizare și tratată enzimatic cu glicozoxidază, catalază și peroxid de hidrogen, pentru eliminarea glucozei.

Alergeni: Se obține din albus de ou.

DOZĂ

Vin 5-10 g/hl

Atenție: Se recomandă realizarea testelor de laborator pentru determinarea dozei de utilizare optime sau realizarea unui Studiu de Clarificare în laboratorul Agrovin.

MOD DE UTILIZARE

- 1.A se dizolva Ovovin în de 10 ori greutatea sa în apă (100 g Ovovin pe litru de apă).
- 2.A se agita energic evitând formarea de spumă.
- 3.A se incorpora la volumul total de vin și a se omogeniza.

Precauții de lucru:

*Se recomandă a nu se dizolva **Ovovin** direct în vin, deoarece ar provoca precipitarea fracției polifenolice a acestuia, diminuând eficacitatea.*

ASPECT FIZIC

Culoare alb- cremos, cu aspect de pulbere.

PREZENTARE

Ovovin: Recipient de 1 Kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate [%]	< 10
Cenușa [%]	< 6,5
Azotul total [%]	> 12
Metalele grele [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 1 an de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic și Regulamentului CE 606/2009.