

OVOVIN

Albúmina de huevo

CARACTERÍSTICAS

Ovovin es albúmina de huevo en polvo especialmente indicado para la clarificación de vinos tintos.

APLICACIÓN

- Clarificación de vinos tintos. Facilita la estabilidad tánica y polifenólica del vino.
- Clarificación de vinos blancos. Conviene adicionar previamente tanino enológico (**Galitan**) para conseguir un mejor resultado de clarificación.
- Clarificación de sidras y vinagres.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La aplicación de **Ovovin** en vino tiene las siguientes repercusiones organolépticas:

- En vinos tintos equilibra la estructura tánica del vino, arrastrando y eliminando los taninos más astringentes.
- Contribuye a redondear la estructura obteniendo así un vino más integrado con la fracción polifenólica.
- No interfiere en las características aromáticas del vino, respetando la tipicidad varietal tanto en nariz como en boca.

COMPOSICIÓN

Albúmina de huevo en polvo procedente de clara de huevo (gallina), obtenida por desecación en torre de atomización y tratada enzimáticamente con glucosa oxidasa, catalasa y peróxido de hidrógeno para eliminar la glucosa.

Alérgeno: Procedente de clara de huevo.

DOSIS

Vino 5-10 g/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, o realizar un Estudio de Clarificación en el Laboratorio Agrovin.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver **Ovovin** en 10 veces su peso en agua (100 g de **Ovovin** por litro de agua).
2. Agitar enérgicamente evitando la formación de espuma.
3. Incorporarlo al volumen total de vino y homogeneizar.

Precauciones de trabajo:

*Se remienda no disolver **Ovovin** directamente en vino, ya que provocaría la precipitación de la fracción polifenólica del mismo, disminuyendo la efectividad.*

ASPECTO FÍSICO

Color blanco – cremoso de aspecto pulverulento.

PRESENTACIÓN

Ovovin: Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 6,5
Nitrógeno total [%]	> 12
Metales pesados [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto es recomendable su utilización inmediata.

Consumo preferente: antes de 1 año a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.