

cap. 5 Clarificantes

● ALBUMINA DE HUEVO

DEFINICION

La Albúmina de huevo en polvo es un clarificante específico para los vinos tintos equilibrados y bien estructurados. Es un producto de uso más sencillo y más seguro que la clara de huevo.

INTERES ENOLOGICO

- La Albúmina de huevo es un clarificante bastante difundido para suavizar el perfil polifenólico de los vinos muy estructurados.
- Conviene particularmente para los vinos de crianza cuya estabilidad se obtiene naturalmente con el tiempo.
- De utilización muy sencilla, la Albúmina de huevo es más segura del punto de vista microbiológico que la clara de huevo.

DOSIS

- Dosis: 5-10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- Mezclar la cantidad de Albúmina de huevo con una fracción de agua fría para obtener una pasta homogénea.
- Luego diluirla con agua hasta disminuir la concentración de la solución bajo 100g/l (10%)
- Esperar unas horas e incorporar lentamente la solución de Albúmina de huevo en el vino, preferiblemente por remontaje para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsas de 1 Kg.
Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

ASPECTO FISICO

Polvo blanco fino.