

OVOCLARYL

Agente de clarificación particularmente adecuado para reducir y armonizar las fracciones polifenólicas en exceso de los vinos tintos. Clara de huevo de gallina, atomizada, en polvo.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN

OVOCLARYL es un producto de elevada calidad obtenido a partir de albúmina fresca por pasteurización, presentado en forma de polvo spray. Esta formulación presenta todas las ventajas técnicas de la clara de huevo fresco utilizada para los tratamientos de los grandes vinos tintos de guarda.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el caso de vinos tintos cuya estructura tánica carece de equilibrio y de finura en el final de boca, OVOCLARYL contribuye a redondear y afinar la estructura al mismo tiempo que respeta las características aromáticas y la tipicidad de los vinos. En los vinos tintos jóvenes o listos para el embotellado, OVOCLARYL permite eliminar los taninos inestables y facilita la estabilidad polifenólica.

OVOCLARYL es un agente de clarificación que interviene en la preparación de los vinos para la filtración.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspect Fine powder

Colour Light yellow

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH 6,7 ± 0,2
 Humedad < 10 %
 Cenizas (en extracto seco) < 6,5 %
 Goma, Gelatina, Dextrina Absence
 Nitrógeno total (en extracto seco) > 12 %

Metales pesados < 10 ppm
 Plomo < 5 ppm
 Mercurio < 1 ppm
 Arsénico < 3 ppm

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Los vinos tintos enzimados serán más fáciles de tratar (de clarificar), en particular los vinos de prensa.

DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente las dosis de tratamiento mediante una prueba de laboratorio.
 De 6 a 10 g/hL (4 g de OVOCLARYL corresponde a 1 clara de huevo fresco).

MODO DE EMPLEO

Disolver **OVOCLARYL** en 10 veces su peso de agua (1 Kg / 10 litros de agua). No prepararla nunca directamente en el vino, esto provocaría una floculación inmediata con los taninos del vino.

Agitar enérgicamente, evitando la formación de espuma, con la ayuda de un batidor y sin crear grumos.

Es necesario mezclar bien el producto con el vino para obtener una buena dispersión. Se recomienda la utilización de un **OENODOSEUR** (sistema venturi) para asegurar una perfecta homogeneización dentro de la masa de vino a tratar.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de consumo preferente (en envase cerrado): 2 años después del envasado.

ENVASES

Bolsas de 1 kg, Cajas de 10 kg.

