

ALBUMINA D'UOVO

Chiarificante proteico specifico per vini

APPLICAZIONI

Tra i classici chiarificanti proteici impiegati in enologia, rientra l'ovoalbumina.

Questo tipo di proteina possiede una spiccata affinità nel legare i tannini, e trova quindi impiego oltre che per illimpidire le masse, anche per eliminare le frazioni taniche più astringenti presenti nei vini sottoposti a pressature spinte, o qualora si desideri smussare eventuali asperità gustative di vini, in genere rossi, ancora non sufficientemente maturi.

L'albumina d'uovo è inoltre in grado di legare i polifenoli instabili, in particolar modo quelli responsabili dalla tonalità gialla, consentendo un miglioramento della tonalità e della stabilità del colore dei vini.

Grazie ai bassi dosaggi a cui viene impiegata, rispetta le caratteristiche aromatiche dei vini trattati, risultando meno aggressiva a livello organolettico rispetto alla gelatina.

L'albumina d'uovo DAL CIN viene selezionata con cura e sottoposta a scrupolosi controlli anche di natura organolettica: si tratta infatti di una proteina purissima, dall'odore delicato, appena percettibile, ad elevata attività, di facile preparazione e con rapido effetto chiarificante.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Per impiegare l'albumina d'uovo è sufficiente preparare una dispersione al 5% in acqua e lasciarla rigonfiare da tre a quattro ore, agitando di tanto in tanto. Aggiungere a poco a poco la soluzione così ottenuta al vino da chiarificare avendo cura di mantenere la massa sotto agitazione.

Attendere 24-48 ore per la sedimentazione completa.

DOSI

2-10 g/hl a seconda delle necessità, in eventuale associazione con 10-50 g/hl di Bentowhite Gran.

Si consiglia di effettuare preventivamente alcune prove su piccola scala per stabilire il corretto dosaggio da impiegare al fine di raggiungere il risultato organolettico desiderato.

CONFEZIONI

Sacchetti da 0,5 kg.

Sacchi da 10 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

