OVOCLARYL

Agente di chiarifica particolarmente idoneo a ridurre ed armonizzare le frazioni polifenoliche in eccesso dei vini rossi.

Albume d'uovo di gallina, atomizzato in polvere.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato.
Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITÀ

OVOCLARYL è un prodotto di elevata qualità ottenuto da albumina fresca pastorizzata e resa in polvere. Questa formulazione presenta tutti i vantaggi tecnici del bianco d'uovo fresco. È tipicamente utilizzato per il trattamento dei grandi vini rossi di lungo affinamento.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Nel caso dei vini rossi che presentano una struttura tannica poco equilibrata con scarsa finezza in fine bocca, **OVOCLARYL** ne affina la struttura nel rispetto delle caratteristiche aromatiche e della loro tipicità.
Nei vini rossi giovani o pronti per l'imbottigliamento, **OVOCLARYL** elimina i tannini instabili, agevolando la stabilizzazione della matrice polifenolica.
OVOCLARYL contribuisce alla preparazione del vino per la filtrazione.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere fine
Colore	giallo paglierino

ANALISI CHIMICA

pH	6,7 ± 0,2
Umidità	< 10 %
Ceneri (su secco)	< 6,5 %
Gomme, Gelatina, Destrina	Assenti
Azoto totale (su estratto secco)	> 12 %
Metalli pesanti	<10 ppm
Piombo	< 5 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Arsenico	< 3 ppm

LAFFORT
l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

• I vini rossi trattati con enzimi saranno più facili da elaborare (da chiarificare), in particolare i vini di pressa.

DOSI DI IMPIEGO

• Definire preventivamente le dosi di trattamento mediante un test di laboratorio.
Da 6 a 10 g/hL (4 g di **OVOCLARYL** corrispondono a circa 1 bianco d'uovo fresco).

MODALITÀ D'USO

Diluire **OVOCLARYL** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso (1 kg/10 litri d'acqua). Non aggiungere mai un chiarificante direttamente nel vino, questo provocherebbe una immediata reazione parziale, ed il conseguente fallimento del trattamento.
Rimescolare energicamente, evitando tuttavia di formare schiuma e grumi, con l'aiuto di un mezzo agitatore.
È necessario immettere gradatamente il prodotto nel vino per ottenerne una perfetta omogeneizzazione nella massa da trattare; allo scopo si raccomanda - se disponibile - l'uso di un **ENODOSATORE**.

CONSERVAZIONE

• Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
• D.L.U.O. (Data limite di Utilizzazione Ottimale) - in confezione originale integra: 2 anni dalla data di confezionamento

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto da 1 kg, cartone da 10 kg.

AS- VR- EC - 18.04.14 - Le informazioni qui sopra riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com