

CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE

CHIARIFICANTE AD ELEVATA AZIONE DETANNIZZANTE

COMPOSIZIONE

Albumina d'uovo granulata ad elevata purezza e solubilità.

Contiene prodotti a base di uova.

CARATTERISTICHE

CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE è ottenuta con una tecnica che permette di mantenere inalterate le caratteristiche delle proteine del prodotto di partenza e garantirne quindi l'efficacia nell'impiego enologico.

Di norma le albumine ottenute dall'uovo presentano delle difficoltà nella loro dispersione acquosa, CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE si presenta in una caratteristica forma granulata che consente una solubilizzazione praticamente istantanea.

L'albumina d'uovo è un forte detannizzante e richiede quindi grandi quantità di sostanze fenoliche per essere flocculata, teoricamente 1 grammo di CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE precipita 2 di tannino. Per questo motivo il suo uso in vini bianchi deve essere limitato ed eseguito con particolare attenzione al fine di evitare fenomeni di surcollaggio.

IMPIEGHI

CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE è il prodotto ideale per sostituire in maniera semplice ma efficace il tradizionale trattamento Bordolese dei vini rossi con chiara d'uovo.

CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE è particolarmente consigliata nella chiarifica dei vini rossi soprattutto nei trattamenti finali di affinamento del prodotto.

L'effetto di CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE sui vini è quello di attenuarne le punte di tannicità e il sentore di ossidato.

Per l'impiego di CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE in almeno 7 parti di acqua fredda. Per sfruttare al meglio l'effetto delle proteine dell'uovo si consiglia di usare acqua additivata di 8 g/L di cloruro di sodio.

DOSI

Tener presente che l'albumine contenuto in un uovo corrisponde mediamente a 3,7 g di CX ALBUMINA D'UOVO GRANULARE

Per vini rossi giovani: da 5 a 15 g/hL;

Per vini rossi di elevata tannicità: da 8 a 20 g/hLr;

Per vini bianchi e rosati: da 1 a 5 g/hL, dopo verifica di laboratorio.

CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ:

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021