



## CLARA DE OVO PASTEURIZADA PURA SEM ADITIVOS

A ALBUMINA DE OVO É UM DOS AGENTES DE COLAGEM PROTEICA MAIS ANTIGOS UTILIZADOS EM ENOLOGIA, SENDO PARTICULARMENTE RECONHECIDA PELA SUA EFICÁCIA NO TRATAMENTO DE VINHOS TINTOS DE ELEVADA QUALIDADE.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

- ▶ Clarificação de vinhos tintos de alta gama.
- ▶ Redução de taninos adstringentes e compostos responsáveis por amargor.
- ▶ Produz um volume reduzido de borras, formando depósitos compactos apesar da sua floculação limitada.
- ▶ Contribui para a melhoria da estrutura do vinho, preservando o equilíbrio, o perfil aromático e a tipicidade.
- ▶ Elevada eficácia clarificante, sem risco significativo de sobrecolagem quando utilizada nas doses recomendadas.
- ▶ Melhora a filtrabilidade, facilitando as etapas subsequentes de filtração.

Em vinhos tintos pouco estruturados ou em vinhos brancos, recomenda-se a utilização complementar de **XILES 40**, de forma a reduzir o risco de sobrecolagem.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 a 50 ml/hL

É aconselhável a realização prévia de ensaios de colagem para otimização da dose.

1. Agitar antes da utilização.
2. Aplicar diretamente no vinho ou previamente diluído (1:10) em água ou vinho.
3. Adicionar lentamente ao vinho durante uma remontagem, de forma a garantir uma correta homogeneização e minimizar a formação de espuma.



**ALERGÉNICOS:** Ovos e produtos à base de ovos (albumina). Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Líquido translúcido com odor característico.

Composição: Clara de ovo de galinha.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Embalagem original fechada: conservar entre 0 e 4 °C

Após abertura conservar nas condições descritas anteriormente num período máximo de 24 horas.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.