OVOKLAR

ALBUME D'UOVO ESSICCATO

L'albumina è una proteina globulare contenuta nell'albume d'uovo che grazie alla sua particolare struttura presenta delle proprietà enologiche specifiche. Al pH del vino l'albumina assume carica positiva risultando così efficace nelle operazioni di chiarifica dei vini in quanto è precipitata dai tannini (sono necessari circa 2g di tannini puri per precipitare 1g di albumina d'uovo).

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:
Ovoklar è un preparato naturale costituito esclusivamente da albume essiccato e pastorizzato. Il trattamento termico subito, unito all'eliminazione dell'acqua, garantisce un'ottima stabilità microbiologica. Prodotto di elezione per la chiarifica dei vini rossi di qualità, permette di rispettare integralmente tutte le caratteristiche tipiche del vino trattato. **Ovoklar** dona al vino armonia, morbidezza ed equilibrio grazie anche alla particolare e selettiva azione sulle sostanze responsabili di note amare ed astringenti. La struttura ne risulta più morbida e fine.

COMPOSIZIONE: albume d'uovo fresco di gallina pastorizzato e essiccato.

APPLICAZIONE:
Ovoklar costituisce un efficace coadiuvante tecnologico nel trattamento chiarificante dei vini rossi. E' consigliato per ammorbidire i vini ricchi di tannini ed, eventualmente, caratterizzati da una eccessiva astringenza. Nei vini leggeri e nei vini bianchi, a causa del minore contenuto in tannini, viene sconsigliato l'utilizzo poichè non si ha un'efficace azione chiarificante. Il rischio di ipercollatura alle normali dosi di utilizzo è nullo.

DOSI: usualmente sono comprese tra 5 e 15 g/Hl.

MODALITÀ D'USO:
la ricostituzione di **Ovoklar** va fatta in acqua fredda in rapporto di 1:5-10 mantenendo la miscela in agitazione lenta e continua. Dopo il necessario tempo di reidratazione (4-6 ore) incorporare al vino omogeneizzando la massa con un rimontaggio. In caso di chiarifiche miste con silice (BIOGEL V o KEMISOL) o bentoniti (MICROFARM o BENTOFARM) questi dovranno essere aggiunti sempre prima di **Ovoklar**.

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto a temperatura ambiente consumandolo entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

CRCBIOTEK SRL
Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. info@crcbiotek.it

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE:

Aspetto fisico:	scaglie	Proteine:	84-87% max
Colore:	giallo paglierino	Impurità:	assenti
Odore:	tipico dell'albume	Carica mesofita totale:	< 1000
Umidità:	7% ±1	Coliformi:	< 10
Ceneri:	< 6%	E.Coli:	assenti
Solubilità:	in acqua	Lieviti e muffe:	< 10
pH:	4-5	Salmonella (in 25g)	assente
Lipidi:	0.2% max		

CONFEZIONE: pacco da 1 Kg
scatola da 10 Kg

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

CRCBIOTEK SRL
Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. info@crcbiotek.it