

## ALBÚMINA de HUEVO

Clarificante proteico específico para vino

### APLICACIÓN

Tras los clásicos clarificantes proteicos empleados en enología, vuelve a utilizarse la **Albúmina de huevo**, permitida como práctica enológica por el Reg. CEE 1493/99.

Este tipo de proteína posee una destacada afinidad en ligar los taninos, y ejecuta algunos otros empleos como limpiar la masa y para eliminar las fracciones tánicas más astringentes presentes en el vino obtenido de prensado fuerte, o si se decide eliminar eventuales asperezas gustativas del vino, en general tinto, no suficientemente redondo.

La **Albúmina de huevo** posee además el grado de ligar los polifenoles inestables, en modo particular, aquellos responsables de la tonalidad amarilla, permitiendo una mejora de la tonalidad y de la estabilidad del color de los vinos.

Gracias a la baja dosificación a que va utilizada, respeta las características aromáticas del vino tratado, resultando menos agresiva a nivel organoléptico respecto a la gelatina.

### COMPOSICIÓN

La **Albúmina de huevo** DAL CIN es seleccionada con esmero y sometida a escrupulosos controles incluidos los de naturaleza organoléptica: se trata de hecho de una proteína purísima, de olor delicado, apenas perceptible, y de elevada actividad, de fácil preparación y con rápido efecto clarificante.

### DOSIS

2 - 10 g/hl según la necesidad, con eventuales adiciones de 10 - 50 g/hl de buena bentonita (Top Gran DC).

Se aconseja efectuar previamente alguna prueba a pequeña escala para establecer la correcta dosis a emplear, a fin de poder valorar el resultato organoléptico deseado.

### MODO DE EMPLEO

Preparar una solución de **Albúmina de huevo** al 5% en agua y dejarla rehinchar de tres a cuatro horas, agitando de vez en cuando. Añadir poco a poco la solución obtenida al vino a clarificar manteniendo la masa bajo agitación.

Esperar 24 - 48 horas para la sedimentación completa.

### ENVASES

Bolsas de 0,5 kg y sacos de 10 kg.