

# ALBUMINA D'UOVO

Chiarificante proteico specifico per vini

## APPLICAZIONI

Tra i classici chiarificanti proteici impiegati in enologia, rientra l'ovoalbumina.

Questo tipo di proteina possiede una spiccata affinità nel legare i tannini, e trova quindi impiego oltre che per illimpidire le masse, anche per eliminare le frazioni taniche più astringenti presenti nei vini sottoposti a pressature spinte, o qualora si desideri smussare eventuali asperità gustative di vini, in genere rossi, ancora non sufficientemente maturi.

L'albumina d'uovo è inoltre in grado di legare i polifenoli instabili, in particolar modo quelli responsabili dalla tonalità gialla, consentendo un miglioramento della tonalità e della stabilità del colore dei vini.

Grazie ai bassi dosaggi a cui viene impiegata, rispetta le caratteristiche aromatiche dei vini trattati, risultando meno aggressiva a livello organolettico rispetto alla gelatina.

L'albumina d'uovo DAL CIN viene selezionata con cura e sottoposta a scrupolosi controlli anche di natura organolettica: si tratta infatti di una proteina purissima, dall'odore delicato, appena percettibile, ad elevata attività, di facile preparazione e con rapido effetto chiarificante.

## MODALITÀ D'IMPIEGO

Per impiegare l'albumina d'uovo è sufficiente preparare una dispersione al 5% in acqua e lasciarla rigonfiare da tre a quattro ore, agitando di tanto in tanto. Aggiungere a poco a poco la soluzione così ottenuta al vino da chiarificare avendo cura di mantenere la massa sotto agitazione.

Attendere 24-48 ore per la sedimentazione completa.

## DOSI

2-10 g/hl a seconda delle necessità, in eventuale associazione con 10-50 g/hl di Bentowhite Gran.

Si consiglia di effettuare preventivamente alcune prove su piccola scala per stabilire il corretto dosaggio da impiegare al fine di raggiungere il risultato organolettico desiderato.

## CONFEZIONI

Sacchetti da 0,5 kg.

Sacchi da 10 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

