



OVOGEL

Clarificante y suavizante de los vinos a base de albumina de huevo



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Ovogel es un producto a base de albumina de huevo purísima, con un porcentaje de proteína superior al 90%, extraído a través de un procedimiento que garantiza una constante composición y la peculiar función de clarificante-suavizante de los vinos. La albumina de huevo suaviza los vinos tintos sin empobrecerlos y respeta la finura y la estructura. Cuando se realizan maceraciones demasiado bruscas o vinificaciones con variedades muy ricas en polifenoles.

Ovogel reduce la excesiva aspereza y atenua la astringencia causada por las concentraciones de los polifenoles tánicos que amplifican por lo general sus características agresivas en presencia de excesiva acidez. **Ovogel** es muy útil incluso en caso que se decida anticipar la maduración de vinos demasiado duros por exceso de taninos.

La particular formulación de **Ovogel** asociada a la lenta adición en el vino a tratar en fase de remontado elimina la presencia de espuma que podría ir en contra de la coagulación, permanecer en superficie y no participar al encolado, comprometiendo el procedimiento de clarificación. En combinación con sol de sílice actúa de manera eficaz y garantiza clarificaciones brillantes formando reducidos porcentajes de borras.

Ovogel es muy eficaz en los vinos blancos y tintos que fueron fermentados o conservados por largo tiempo en madera, porque elimina las notas amargas y astringentes y facilita la percepción de sensaciones suaves que pueden ser acentuadas con la adición de goma arábiga.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Albumina de huevo.

→ DOSIS DE EMPLEO

En vinos tintos: 10-25 g/hL. En vinos blancos fermentados o conservados en barricas: 5-10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en agua (1:10) y añadir a la masa sin provocar espuma.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 500 g en cajas de 10 kg.

Sacos de 10 kg netos.

