



OVOZYM

Chiarificante antibatterico a base d'albumina d'uovo con elevato contenuto in lisozima



→ DESCRIZIONE TECNICA

Ovozym è costituito da albumina d'uovo purissima con un alto contenuto naturale di lisozima.

È il coadiuvante più indicato per il trattamento di mosti prodotti da uve colpite da marciume acido e nella chiarifica di vini ed aceti con elevata carica batterica. In questo caso, la sua azione è potenziata dall'impiego in associazione con il sol di silice.

Ovozym garantisce il controllo dell'acidità volatile fin dalle prime fasi di trasformazione in quanto blocca lo sviluppo della carica batterica e per questo è impiegato con successo anche negli arresti di fermentazione.

Se ne consiglia l'uso in vini che hanno ancora alte concentrazioni zuccherine, impedisce la metabolizzazione degli zuccheri residui da parte di microrganismi indesiderati e in presenza delle adeguate condizioni di temperatura, facilita la ripresa del processo fermentativo.

Nei vini bianchi, rosati e base spumante ostacola la fermentazione malolattica e permette di preservare i caratteri di freschezza ed acidità.

Ovozym elimina le sensazioni amare ed astringenti, ammorbidisce i vini con una tannicità dovuta a macerazioni lunghe o prolungate conservazioni in legno che snaturano le qualità e la tipicità.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Albumina d'uovo.

→ DOSI D'IMPIEGO

Per ammorbidire i vini da 20 a 40 g/hL; in caso di marciume acido o per il trattamento di vini e aceti con elevata carica batterica 50 g/hL; per arresti di fermentazione da 50 a 100 g/hL; per ostacolare la fermentazione malolattica 100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Ovozym** in acqua fredda nel rapporto di 1:10 e aggiungerla rapidamente al prodotto da trattare in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

