

ALBUMINA DE HUEVO

CARACTERÍSTICAS:

La albúmina de huevo, obtenida mediante desecación de las claras de huevos frescos se presenta en forma de polvo blanco, fino, muy ligero, incompletamente soluble en agua, pero soluble en las soluciones alcalinas.

PROPIEDADES:

La albúmina de huevo, producto de alta calidad, se emplea como clarificante de vinos blancos y tintos, que preserva las calidades organolépticas.

La acción clarificante asegura la brillantez y una perfecta estabilización coloidal.

DOSIS DE EMPLEO:

10 a 15 g/hl.

MODO DE EMPLEO:

Diluir 5 a 6 volúmenes en agua fría, evitando la formación de espuma. Incorporar, por fracciones, a la masa del vino, durante un remontado.

48 horas después de la clarificación se debe trasegar o filtrar debido a que es un compuesto orgánico.

ENVASADO:

Bolsas de 1 Kg., en cajas de 25 Kg.



Nº RGSA. 31.02324/CU