



CLARIFICANTE ALBUMINA

DESCRIPCION

La **Albumina** de huevo en polvo es un clarificante específico para los vinos tintos equilibrados y bien estructurados. Es un producto de uso más sencillo y más seguro que la clara de huevo.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- La **Albúmina** de huevo es un clarificante bastante difundido para suavizar el perfil polifenólico de los vinos muy estructurados.
- Conviene particularmente para los vinos de crianza cuya estabilidad se obtiene naturalmente con el tiempo.
- De utilización muy sencilla, la **Albúmina** de huevo es más segura del punto de vista microbiológico que la clara de huevo.

MODO DE EMPLEO

Mezclar la cantidad de **Albúmina** de huevo con una fracción de agua fría para obtener una pasta homogénea.

Luego diluirla con agua hasta disminuir la concentración de la solución bajo 100g/l (10%)

Esperar unas horas e incorporar lentamente la solución de albúmina de huevo en el vino, preferiblemente por remontaje para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

Para aquellos vinos que deben cumplir la normativa de uso de alérgenos, el reemplazante natural de la Albumina es NATUR FINE, clarificante natural a base de extractos de levadura de la gama de productos Natur de Lamothe.

DOSIS

5-10 g/hl.

PRESENTACION

Bolsas de 1 Kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.