

ALBUMINA DE OVO

A clara de ovo é o clarificante mais antigo, conforme escritos romanos e medievais. Hoje em dia deu lugar a Albumina de Ovo, que nada mais é do que a clara dessecada. Uma grama de albumina de ovo correspondem a quatro claras. Segundo Peynaud, a albumina de ovo é o melhor clarificante para os vinhos tintos finos. CLAREG é uma albumina de ovo em pó, puríssima, indicada para a clarificação de vinhos.

CAMPOS DE APLICAÇÃO

CLAREG é particularmente recomendado para o tratamento de vinhos tintos finos e vinhos brancos fermentados em barricas.

VANTAGENS DO SEU USO

Além de excelente efeito clarificante, CLAREG suaviza os vinhos tratados, tornando-os mais redondos e macios ao paladar.

PRODUTO DE ACORDO COM AS NORMAS DO CODEX OIV E COMUNIDADE EUROPÉIA.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA	
Aspecto:	pó creme
Teor em proteínas:	88%
Arsênico:	< 3ppm
Chumbo:	< 5ppm
Outros metais pesados	< 10ppm

DOSES DE EMPREGO

5 a 15g/hL.

MODO DE EMPREGO

Diluir a dose requerida em água, em proporção 1/20 e adicionar imediatamente a solução assim obtida à massa, agitando de modo a evitar a formação de grumos, cuidando, porém, para não formar excessiva espuma. Separar das borras tão logo seja obtida a clarificação, pois se trata de um clarificante orgânico.

EMBALAGEM

- Sacos de 20Kg
- Saqs. de 1Kg
- Caixas com 6Kg