

ALBUMÍNA D'UOVO – vaječný albumín k číreniu všetkých červených vín.

Všeobecná charakteristika a použitie:

ALBUMÍNA D' UOVO Ide o proteínové číridlo zložené výlučne z purifikovaných ovoalbumínov, bohatých na lyzozímu, účinnú pri potlačaní rozvoja mliečnych baktérií. Zlepšuje jeho štruktúru vďaka vysoko flokujúcej schopnosti albumínu. Eliminuje a odstraňuje nadmerné nežiaduce zložky, frakcie tanínu, spôsobujúce trpkú chuť, bez narušenia rovnováhy arómy, charakterizujúceho typ vína, stabilizuje farbu a zlepšuje filtrovateľnosť. Albumín tvorí s trieslovinami jemnú zrazeninu.

Albumín je výrobok vysokej kvality a je veľmi účinný :

- pri ošetrovaní vín zušľachtovaných v dreve, keď je úmysel pôsobiť na „trpké taníny“ bez ochudobnenia ďalších fenolových frakcií,
- na zredukovanie adstringentnosti nových/mladých vín s rýchlou a kompaktnou klarifikáciou.
- na ošetrovanie slamových vín

Zloženie:

Vaječný albumín bohatý na lyzozímu

Dávkovanie:

5 - 20 g/hl

Návod na použitie:

Rozpustiť potrebnú dávku v studenej vode alebo vo víne v pomere 1:10.

Dobre premiešajte a vzniknutú disperziu vlejte do vína a dôkladne premiešajte. Kaly necháme sedimentovať a víno prefiltrujeme.

Balenie: 1 kg sáčky, skladujte na chladnom a suchom mieste.

Poznámka: odporúča sa uskutočniť laboratórne skúšky na definovanie optimálneho dávkovania produktu.