

# OVOCLARYL

Agente de clarificación particularmente adecuado para reducir y armonizar las fracciones polifenólicas en exceso de los vinos tintos. Clara de huevo de gallina, atomizada, en polvo.

*Sustancia derivada de huevo de gallina que presenta un carácter potencialmente alergénico. La utilización de este producto, puede provocar un etiquetado "alérgeno". Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.*

## ESPECIFICACIONES

OVOCLARYL es un producto de elevada calidad obtenido a partir de albúmina fresca por pasteurización, presentado en forma de polvo spray. Esta formulación presenta todas las ventajas técnicas de la clara de huevo fresco utilizada para los tratamientos de los grandes vinos tintos de guarda.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

En el caso de vinos tintos cuya estructura tánica carece de equilibrio y de finura en el final de boca, OVOCLARYL contribuye a redondear y afinar la estructura al mismo tiempo que respeta las características aromáticas y la tipicidad de los vinos.

En los vinos tintos jóvenes o listos para el embotellado, OVOCLARYL permite eliminar los taninos inestables y facilita la estabilidad polifenólica.

OVOCLARYL es un agente de clarificación que interviene en la preparación de los vinos para la filtración.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... Polvo fino      Color ..... Amarillo claro

## ANÁLISIS QUÍMICOS

pH .....	6,7 ± 0,2	Metales pesados (ppm) .....	< 10
Humedad (%).....	< 10	Plomo (ppm) .....	< 5
Cenizas (en extracto seco) (%).....	< 6,5	Mercurio (ppm).....	< 1
Goma, Gelatina, Dextrina .....	ausencia	Arsénico (ppm) .....	< 3
Nitrógeno total (en extracto seco) (%).....	> 12		

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

---

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Los vinos tintos enzimados serán más fáciles de tratar (de clarificar), en particular los vinos de prensa.

### DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente las dosis de tratamiento mediante una prueba de laboratorio.

De 6 a 10 g/hL (4 g de **OVOCLARYL** corresponde a 1 clara de huevo fresco).

### MODO DE EMPLEO

Disolver **OVOCLARYL** en 10 veces su peso de agua (1 kg / 10 litros de agua). No prepararla nunca directamente en el vino, esto provocaría una floculación inmediata con los taninos del vino.

Agitar enérgicamente, evitando la formación de espuma, con la ayuda de un batidor y sin crear grumos.

Es necesario mezclar bien el producto con el vino para obtener una buena dispersión. Se recomienda la utilización de un **OENODOSEUR** (sistema venturi) para asegurar una perfecta homogeneización dentro de la masa de vino a tratar.

### RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

---

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de consumo preferente: 3 años.
- No utilizar envases abiertos.

### ENVASES

---

Bolsas de 1 kg, Cajas de 10 kg.

