

# OVOCLARYL

Agente di chiarifica particolarmente idoneo a ridurre ed armonizzare le frazioni polifenoliche in eccesso dei vini rossi.

Albumine d'uovo di gallina, atomizzato in polvere.

*Derivato dell'uovo di gallina; presenta caratteri potenzialmente allergizzanti. L'uso di questo prodotto può implicare l'obbligo di etichettatura "allergene". Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ

OVOCLARYL è un prodotto di elevata qualità ottenuto da albumina fresca pastorizzata e resa in polvere. Questa formulazione presenta tutti i vantaggi tecnici del bianco d'uovo fresco. È tipicamente utilizzato per il trattamento dei grandi vini rossi di lungo affinamento.

## PROPRIETA' ENOLOGICHE

Nel caso dei vini rossi che presentano una struttura tannica poco equilibrata con scarsa finezza in fine bocca, OVOCLARYL ne affina la struttura nel rispetto delle caratteristiche aromatiche e della loro tipicità.

Nei vini rossi giovani o pronti per l'imbottigliamento, OVOCLARYL elimina i tannini instabili, agevolando la stabilizzazione della matrice polifenolica.

OVOCLARYL contribuisce alla preparazione del vino per la filtrazione.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere fine      Colore ..... giallo paglierino

## ANALISI CHIMICHE

Umidità (%).....	< 10	Piombo (ppm).....	< 5
pH .....	6,7 ± 0,2	Arsenico (ppm) .....	< 3
Ceneri (su secco) (%).....	< 6,5	Mercurio (ppm).....	< 1
Azoto totale (su estratto secco) (%).....	> 12	Metalli pesanti (ppm).....	< 10
Gomme, Gelatina, Destrina .....	abs.		



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

---

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- I vini rossi trattati con enzimi saranno più facili da elaborare (da chiarificare), in particolare i vini di pressa.

### DOSI D'IMPIEGO

- Definire preventivamente le dosi di trattamento mediante un test di laboratorio.  
Da 6 a 10 g/hL (4 g di **OVOCLARYL** corrispondono a circa 1 bianco d'uovo fresco).

### APPLICAZIONE

Diluire **OVOCLARYL** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso (1 kg/10 L d'acqua). Non aggiungere mai un chiarificante direttamente nel vino, questo provocherebbe una immediata reazione parziale, ed il conseguente fallimento del trattamento. Rimescolare energicamente, evitando tuttavia di formare schiuma e grumi, con l'aiuto di un mezzo agitatore. È necessario immettere gradatamente il prodotto nel vino per ottenerne una perfetta omogeneizzazione nella massa da trattare; allo scopo si raccomanda - se disponibile - l'uso di un **ENODOSATORE**.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

---

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

### CONFEZIONAMENTO

---

Sacchetto da 1 kg, cartone da 10 kg.

