



TOJÁS ALBUMIN

OVOCLAR

Szerves, fehérjetartalmú derítőszer, melyet friss tojásfehérje szárításával nyernek.

Fahordóban érlelt vörös borok derítése

Az OVOCLAR-t a lebegő zavarosító részecskék eltávolítására lehet használni.

Az OVOCLAR hatásmechanizmusa a tanninok és a savas közeg által okozott kicsapódási és az adszorbeáló tulajdonsággal függ össze. Különösen a fahordós érleléssel készülő vörösborok esetén ajánlott.

Az OVOCLAR-ral kezelt vörösbor színe stabilabb, és a palackozást követően simább.

A vörös újborok esetén is kiválóan alkalmazható az OVOCLAR, a tanninok csökkentése érdekében. Nagy előnye, hogy a derítőszeresek közül ez csökkenti legkevésbé a vörösborok értékes színanyagait.

Fehérboroknál akkor használjuk, ha nagyon kéméletes tisztítást akarunk végezni. A fehér-

borok közül azoknál javasolt, amelyeket fahordóban érlelnek.

A fehérborokban való felhasználás előtt szükség van hatásának kifejtéséhez tanninokra, mert ezek hiányában a bor zavarossá válhat.

Tiszta és praktikus termék

Az OVOCLAR alapanyaga kizárólag tojásfehérje, melyek kiválasztásakor nagyon ügyeltek a tojás tisztaságára, mert a termék nem okozhat semmilyen ízváltozást a borban.

Ezen kívül az OVOCLAR kitűnően oldódik, így használata nagyon könnyű.

Technológiai jellemzők:

Halmazállapot:	por
Szag:	jellegzetes
Szín:	élénk szalmasárga

Adagolás:

5–10 g/hl fehér borokhoz.
10–25 g/hl vörös borokhoz a próba-derítés eredményétől függően.

Alkalmazás:

Keverés közben oldjuk fel hideg vízben (arány 1:10). Vékony sugárban adagoljuk a borhoz, és homogenizáljuk.
Lehetőleg kerüljük a keverőgépek használatát, mert nem kívánatos hab képződhet.

Összetétel:

Pasztörözött tojásfehérje.

Tárolás:

Eredeti csomagolásban két évig megőrzi minőségét.

Kiszerezés:

500 g-os doboz.
25 kg-os doboz.