



OVOZYM

Clarificante suavizante de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Ovozym es un clarificante-suavizante protéico de fácil solubilidad, que se emplea en el tratamiento de los vinos con exceso de taninos. Es sabido que un vino rico en taninos es a menudo áspero, astringente y duro (estos caracteres se acentúan cuando hay un exceso de acidez).

Ovozym inhibe la actividad de las bacterias gram-positivas, gracias a su elevado tenor en lisozima. Por estas razones, su utilización es aconsejado en el tratamiento de mostos provenientes de uvas afectadas. Por la podredumbre ácida, en la clarificación de los vinos tintos y en los vinos donde se desea prevenir la fermentación maloláctica.

Ovozym elimina las notas amargas astringentes de algunos vinos conservados en madera. Utilizado en la clarificación de vinos blancos, rosados y base espumante **Ovozym** obstaculiza la fermentación maloláctica preservando los caracteres de frescura y de acidéz deseados.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Albumina de huevo purísima (con alto contenido en lisozima aproximadamente 20%).

→ DOSIS DE EMPLEO

10-50 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

A título puramente indicativo, una parte de **Ovozym** se combina con 1,6 partes de tanino (polifenoles tánicos).

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y oscuro. Asegurar una buena ventilación del local.

Bolsas de 5 kg.

