



OVOGEL

Clarificante e amaciador dos vinhos à base de albumina de ovo



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Ovogel é um produto à base de albumina de ovo puríssima, com um percentual de proteína superior a 90%. É obtido através de um procedimento que lhe garante a constância de composição e a peculiar função de clarificante-amaciador. A albumina do ovo amacia os vinhos tintos sem empobrecê-los e respeitantes a finura e a estrutura.

Quando são feitas macerações demasiado apertadas ou vinificações com variedades muito ricas em polifenóis, **Ovogel** irá polir a rusticidade excessiva e atenuar a adstringência causada pela elevada concentração tânica que aumenta muito os caracteres agressivos quando em presença de acidez elevada.

Ovogel também é muito útil quando se pretende antecipar a maturação de vinhos muito duros devido a taninos em excesso.

A particular estrutura de **Ovogel** associada à sua adição lenta no vinho a tratar, em remontagem, elimina a formação de espuma que poderá dar origem à formação de coágulos ou permanecer na superfície e não participar na colagem, comprometendo o processo de clarificação. Em combinação com sol de sílica age de modo muito eficaz e garante clarificações abrlhantadoras formando reduzidos percentuais de borra.

Ovogel é muito eficaz nos vinhos brancos e tintos que foram fermentados ou conservados por tempo prolongado em madeira, dado que elimina as notas amargas e adstringentes e facilita a percepção de sensações macias que podem ser posteriormente acentuadas pela adição de goma-arábica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Albumina de ovo.

→ DOSES RECOMENDADAS

Vinhos tintos: 10-25 g/hL.

Vinhos brancos fermentados ou conservados em barricas: 5-10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em água (1:10) e introduzir na massa sem formar espuma.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Pacote de 1 kg em caixa de 15 kg.

Saco de 10 kg.

