



OVOZYM

Clarificante antibacteriano à base de albumina de ovo com elevado conteúdo em lisozima



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Ovozym é composto por albumina de ovo puríssima com elevado conteúdo natural de lisozima. É o coadjuvante mais indicado para o tratamento de mostos provenientes de uvas afetadas pela podridão ácida e na clarificação de vinhos e vinagres com elevada carga bacteriana. Neste caso, a sua ação é potenciada pela aplicação conjunta com o sol de sílica. **Ovozym** assegura o controlo da acidez volátil desde as primeiras fases de transformação dado que bloqueia o desenvolvimento da carga bacteriana e por isto é utilizado com sucesso mesmo nas paragens de fermentação. Recomenda-se a aplicação em vinhos que ainda possuem elevadas concentrações de açúcares, impede a metabolização dos açúcares residuais por parte de microrganismos indesejados e, em presença de adequadas condições de temperatura, facilita a retoma do processo fermentativo.

Ação: nos vinhos brancos, rosés e base espumante bloqueia a fermentação maloláctica e permite preservar os caracteres de frescura e acidez. **Ovozym** elimina as sensações amargas e adstringentes, amacia os vinhos que tenham demasiada tanicidade devida a macerações longas ou conservações prolongadas em madeira que distorcem a qualidade e a tipicidade.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Albumina de ovo puríssima (com conteúdo natural de lisozima).

→ DOSES RECOMENDADAS

Podridão ácida: 50 g/hL.

Paragens de fermentação: de 50 a 100 g/hL.

Clarificação de vinhos e vinagres com elevada carga bacteriana: 50 g/hL.

Para bloquear a fermentação maloláctica: 100 g/hL.

Para amaciar os vinhos: de 20 a 40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Ovozym** em água fria na proporção de 1:10 e logo após adicionar lentamente ao produto a tratar, tendo o cuidado não deixar formar espuma e homogeneizar muito bem através de remontagem, utilizando eventualmente um tubo Venturi ou bombas doseadoras.





OVOZYM

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Estado físico: pó fino de coloração branco creme

Peso específico: 0,36-0,40

Solubilidade em solução a 1%: mín. 0,1 – máx. 7,8 minutos

Perda na secagem: mín. 0,1% - máx. 7,8%

Conteúdo em proteína: mín 80% - máx. 83%.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco entre +2 e +30°C. As embalagens abertas devem ser fechadas novamente de modo a proteger o produto da luz e do ar.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 10 kg.

