



OVOGEL

Tojásfehérje alapú derítő és lágyítószer borokhoz



→ LEÍRÁS

Ovogel nagy tisztaságú tojásfehérje alapú termék, amelynek fehérje százaléka meghaladja a 90%-ot. Egy olyan eljárással nyerik, amely garantálja az összetétel állandóságát és a sajátos tisztító-lágyító funkciót. A tojásfehérje lágyítja a vörösborokat anélkül, hogy kimerítené és tiszteletben tartja finomságukat és szerkezetüket.

Túlzott áztatás vagy polifenolokban nagyon gazdag borok esetén **Ovogel** tompítja a túlzott érdességet és enyhíti a magas tannin koncentráció okozta összehúzó hatást, amely gyakran erősíti az agresszív karaktereket magas savtartalom mellett.

Ovogel akkor is nagyon hasznos, amikor előre kívánjuk hozni az érést a kemény boroknál, mely a magas tannin tartalom miatt alakul ki.

Ovogel sajátos szerkezete a kezelendő borhoz történő lassú hozzáadással társítva kizárja a habképződést, amely koagulációt okozhat a felszínen maradva, ezáltal nem venne részt a kollázsban, amellyel veszélyeztetné a derítés folyamatát.

Kovász szollal alkalmazva nagyon hatásos és garantálja a tükrös derítést nagyon kevés üledéket képezve.

Ovogel nagyon hatásos azoknál a fehér és vörös boroknál, amelyeket hosszú ideig erjesztnek vagy tárolnak fában, mivel kiküszöböli a keserű és összehúzó jellegeket és megkönnyíti a lágy érzések észlelését, amelyeket még jobban hangsúlyoz a gumiarábikum hozzáadása.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Tojásfehérje.

→ ADAGOLÁS

Vörösborokhoz 10 - 25 g/hl. Erjesztett vagy hordóban tárolt fehér borokhoz 5 - 10 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel vízben (1:10) és adjuk a kezelendő termékhez anélkül, hogy habot képezne.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os zsákok.

