

Ovoclair

Características:

La elección de Ovoclair se inscribe en el marco de una práctica tradicional y prestigiosa, la clarificación con clara de huevo de los grandes vinos tintos.

- Ovoclair aligera y afina la estructura de los vinos tintos: por su precipitación específica con ciertas fracciones tánicas del vino, en clarificación de acabado, elimina los excesos de amargor y de astringencia perceptibles, notablemente, al final de la boca.
- Ovoclair se distingue por su finura de acción: redondea la estructura sin desequilibrarla y respeta íntegramente los caracteres aromáticos y la tipicidad de los vinos.
- Ovoclair contribuye a la limpieza y a la armonía de la degustación.
- Ovoclair es un clarificante de alta calidad, sin riesgos de sobreencolado en las dosis aconsejadas. Su empleo prepara y facilita las operaciones de filtración.



Instrucciones de uso:

Espolvorear Ovoclair sobre agua fría (10-15° C) 1 Kg. de Ovoclair/ 10 litros de agua. Agitar bien para obtener una buena dispersión.

El empleo de batidora puede ser aconsejable, teniendo cuidado en limitar la formación de espuma.

Asegurar una buena dispersión en el conjunto de la cuba: incorporarlo durante un remontado con una bomba dosificadora.

Efectuar un trasiego o filtrado al finalizar la clarificación, antes de transcurridas 48 horas.

Dosis:

De 5 a 10 gr. /Hl. (Nota: 4 gr. equivalen a 5 u 8 claras de huevo)

Envasado:

Bolsa de 1 Kg. Caja de 18 Kg..

Conservación:

Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.