



Solutions for wine making

Ovaline

Пастьоризиран течен яйчен белтък

Ovaline е пречистен течен яйчен белтък без други добавки. Пастьоризиран, Ovaline е едновременно практичен и безопасен за бистрене на червени вина.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Ovaline е най- популярният чист яйчен белтък, традиционно използван за бистрене на високо качествени червени вина.
- > Ovaline се отличава с висока плътност на повърхностния си заряд, което го прави особено подходящ за омекотяване на фенолния профил на добре структурирани червени вина.
- > Пастьоризиран при специални условия, без каквито и да е добавки и в течна форма, Ovaline е много по- безопасен и лесен за използване, отколкото пресният яйчен белтък.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| > Леки червени вина | 1 до 3 cl / hl |
| > Добре структурирани червени вина | 3 до 6 cl / hl |
| > Пресови вина | 5 до 9 cl / hl |

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

- > Разклатете преди да отворите.
- > Излейте Ovaline в контейнер и разбъркайте внимателно без да се образува пяна (пяната ще изплува на повърхността на виното и ще изложи на риск бистренето). След това внесете бавно при разбъркване с помпа, за да сте сигурни, че ще се получи добро хомогенизиране. Поради това, ние Ви препоръчваме да използвате нашият дозирач инжектор.
- > При бистрене в бъчви, внасяйте Ovaline, хомогенизирайки с тел за разбиване на яйца.

ОПАКОВКА

- > 1 kg плик.
- > 5kg плик в кутия.
- > 10 kg кутия.
- > 1 kg = 32 яйчни белтъка.

СЪХРАНЕНИЕ

- > 6 месеца от датата на производство означена върху опаковката, при атмосферни условия (0 – 25 °C).
- > След като се отвори, пазете при температура между 0°C и 4°C и използвайте много бързо.
- > Съхранявайте при температура > 5°C, за да се избегне желирането на продукта.

