



Albumina d' uovo

Caratteristiche

Bianco d' uovo costituito da globulina. Questo prodotto è in polvere solubile in acqua fredda. Mentre l' albume d' uovo naturale viene sbattuta a neve con piccole aggiunte di sale, l' albumina d' uovo in polvere si fa rigonfiare in acqua fredda e poi si aggiunge alla massa in rimontaggio. L' albumina d' uovo contiene anche lisozima in minime quantità.

Trattando il vino con albumina d' uovo si ottiene una diminuzione del tannino e sostanza coloranti. Sui vini rossi la chiarifica con albumina d' uovo risulta molto delicata e conferisce morbidezza alle masse trattate. Nei vini bianchi si consiglia una aggiunta preventiva di tannino.

Dosaggi

5 - 8 gr/hl

1 g di albumina d' uovo è in grado di complessare circa 2 g di tannino.

Per ottenere 1 kg di albumina d' uovo in polvere occorrono mediamente da 230 a 266 uova

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 10 kg,
Confezione da 500 g, scatole da 10 kg