

ADAGIO BIO

Albumina d'uovo BIO
per la tradizionale chiarifica dei vini rossi biologici



CARATTERISTICHE

ADAGIO BIO è albumina d'uovo (albume) certificata biologica secondo la regolamentazione europea relativa alla produzione biologica (regolamenti CE 834/2007, 889/2008 e 1254/2008). **ADAGIO BIO** si presenta sotto forma di polvere bianca fine molto leggera. **ADAGIO BIO** è lavorata con cura per mantenere tutta la naturalezza dell'albume BIO e le sue proprietà originali. Oltre alla sua origine biologica, **ADAGIO BIO** possiede le stesse caratteristiche tecniche e le stesse proprietà enologiche di **ADAGIO**.

ADAGIO BIO è un coadiuvante di chiarifica assolutamente indicato per l'affinamento e la delicata chiarifica dei vini rossi biologici.

PROPRIETA ENOLOGICHE

Proprietà chimico-fisiche:

- Importante reazione con i polifenoli
- Precipitazione dei polifenoli instabili e delle particelle in sospensione
- Formazione di un deposito compatto
- Miglioramento della filtrabilità del vino

Proprietà organolettiche:

- Miglioramento della limpidezza e della brillantezza del vino
- Affinamento del profilo aromatico e gustativo: maggior franchezza, tannini più morbidi

APPLICAZIONI

- Chiarifica dei vini rossi biologici: chiarifica, stabilizzazione colloidale, affinamento del profilo organolettico.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 5 a 10 g/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna

MODALITA D'USO

Disperdere **ADAGIO BIO** in 10 volte il suo peso d'acqua. Omogeneizzare con cura. L'uso del miscelatore è consigliato, limitare la formazione di schiuma.

164/2012 - 1 / 2

Incorporare al volume da trattare nel corso di un rimontaggio d'omogeneizzazione, idealmente con un Dosacol (tubo di Venturi).

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico e nelle industrie agroalimentari.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

Nell'Unione Europea, l'etichettatura dell'ovalbumina sarà obbligatoria dal 1° gennaio 2013 con possibile retroattività, e dunque potrà riguardare anche i vini della vendemmia 2012.

INGREDIENTI

Albumina d'uovo (ovalbumina) derivata dall'agricoltura biologica.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - cartone da 15 x 1 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.