

FICHE TECHNIQUE

ALBUMINE D'ŒUF POUDRE

FORMULATION

Albumine de blanc d'œuf de poule, en poudre.

DOMAINE D'APPLICATION

Clarifiant en œnologie.

Recommandé pour la clarification des vins rouges de garde.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDÉS

Dose : 5 à 10 g / hectolitre en fonction de l'objectif de clarification et d'affinage de la structure phénolique

Mélanger la quantité d'albumine d'œuf à mettre en œuvre avec une petite quantité d'eau froide, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Diluer la pâte obtenue jusqu'à 100 g/l avec de l'eau froide.

Attendre 1 à 2 heures avant de re-mélanger, puis incorporer petit à petit au vin au cours d'un remontage pour assurer une répartition immédiatement homogène.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Poudre atomisée	Protides	> 80 %
Couleur	Jaune clair	Lipides	< 0,5 %
Humidité	≤ 10%	pH en sol aqueuse 5%	6,5 ± 1

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais (idéalement 5 à 20°C), propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.
Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

GR-12/08/2008