

Albumina de Ovo

REVISÃO:	30/10/2019
VERSÃO:	AM/30-10-2019 GR-28/07/2008

Albumina de clara de ovo de galinha, em pó. Recomendado para a clarificação de vinhos tintos de guarda.



VANTAGENS ENOLÓGICAS

A ALBUMINA DE OVO é um clarificante bem conhecido, para suavizar o perfil fenólico dos vinhos muito estruturados.

Adequa-se particularmente aos vinhos tintos de guarda, cuja estabilidade se obtém naturalmente com o tempo.

A ALBUMINA DE OVO é muito simples de utilizar, e microbiologicamente mais segura, que a clara de ovo fresca.



UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA:

5 a 10 g/hl, em função do objetivo de clarificação e afinamento da estrutura fenólica.

MODO DE APLICAÇÃO:

Misturar a quantidade de albumina de ovo necessária com um pouco de água (18 a 25°C), até obter uma pasta homogénea. Diluir a pasta resultante, com água fria, até obter uma solução de concentração máxima de 100 g/l. Aguardar 1 a 2 horas antes de remisturar; incorporar depois pouco a pouco durante uma remontagem, para assegurar uma distribuição imediatamente homogénea.

Albumina de Ovo

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó amarelo claro atomizado
QUÍMICAS	
Humidade	≤10%
pH em solução aquosa 10%	6,5 - 7

LIMITES	
Metais pesados	< 10 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saqueta de 1 kg (caixa de 10kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco (5 a 20°C) apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;
- Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;
- Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;



Albumina de Ovo

- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;
- Alergénios em conformidade com Regulamento (EU) nr. 1169/2011: contém OVOS e produtos derivados;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.