



Cola específica de clara de ovo líquida recomendada para a clarificação dos vinhos tintos.

DATA:	16/01/2023
REVISÃO:	GD/16-01-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Clara de ovo líquida pasteurizada.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: OVALINE® é antes de mais, uma clara de ovo pura, clarificante tradicional dos vinhos tintos de qualidade. Caracterizada por uma densidade de cargas de superfície elevada, OVALINE® adequa-se particularmente, aos vinhos tintos bem estruturados, nos quais suaviza o perfil fenólico. Pasteurizada em condições específicas, sem aditivos e apresentada em forma líquida, OVALINE® é mais prática e segura, que a clara de ovo fresca.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

3 cl de OVALINE® equivale a 1 clara de ovo fresca.

- Vinhos tintos ligeiros: 1 – 3 cl/hl;
- Vinhos tintos estruturados: 3 – 6 cl/hl;
- Vinhos de prensa: 5 – 9 cl/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Agitar antes da abertura. Verter OVALINE® num recipiente e remexer com cuidado sem formar espuma (a espuma flutuará à superfície do vinho, comprometendo a clarificação). Incorporar pouco a pouco, durante uma remontagem, assegurando uma distribuição homogénea. Para as colagens em barrica, introduzir OVALINE® homogeneizando com ajuda de um batedor.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido translúcido
QUÍMICAS	
pH	9,0 -9,5
Goma, gelatina, dextrina	Ausência

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



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (1 l) – pack de 6 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro.

Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente, após abertura.

**LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR****CONFORMIDADE REGULAMENTAR**

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém OVOS e produtos derivados;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.