

OVOCOL

Albumine d'œuf atomisée
Affine et respecte les grands vins rouges

CARACTERISTIQUES

Le choix d'**OVOCOL** s'inscrit dans le cadre une pratique traditionnelle et prestigieuse : le collage au blanc d'œuf des grands vins rouges.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

OVOCOL assouplit et affine la charpente des vins rouges. Par sa floculation spécifique avec certaines fractions tanniques du vin (1), **OVOCOL**, (en collage de finition) élimine les excès d'amertume et d'astringence perceptibles, en fin de bouche.

OVOCOL se distingue par sa finesse d'action : il arrondit la structure sans la déséquilibrer et respecte intégralement les caractères aromatiques et la typicité des vins.

OVOCOL contribue à la netteté et à l'harmonie de la dégustation.

OVOCOL est un clarifiant de haute qualité, sans risque de surcollage aux doses conseillées. Son emploi prépare et facilite les opérations de filtration.

DOSE D'EMPLOI

5 g/hL à 10 g/hL

MODE D'EMPLOI

Saupoudrer **OVOCOL** sur de l'eau froide (1 kg d'**OVOCOL** pour 10 L d'eau).

Bien agiter pour obtenir une bonne dispersion.

L'emploi du mixeur peut être conseillé, en veillant à limiter la formation de mousse.

Assurer une bonne dispersion de la solution dans l'ensemble de la cuve. Incorporer au cours d'un remontage avec une pompe doseuse ou un Dosacol.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Allergène : Albumine de l'œuf

L'emploi de blanc d'œuf implique, dans certains pays et au sein de l'U.E (à partir de juin 2009), un étiquetage des vins. Voir la réglementation en vigueur

CONDITIONNEMENT

Sac de 1kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.