

OVOCOL

ALBUMINA DE HUEVO ATOMIZADA

AFINA Y RESPETA LOS GRANDES VINOS TINTOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ La elección de **OVOCOL** se inscribe en el marco de una práctica tradicional y prestigiosa : la clarificación, con clara de huevo, de los grandes vinos tintos.
- ◆ **OVOCOL** se aligera y afina la estructura de los vinos tintos por su precipitación con la mayoría de fracciones tánicas del vino (1), **OVOCOL**, en clarificación de acabo elimina los exesos de amargor y de astringencia perceptibles, notablemente, al final de la boca.
- ◆ **OVOCOL** se distingue por su finura de acción : Redondea la estructura sin desequilibrarla y respeta íntegramente los caracteres aromáticos y la tipicidad de los vinos.
OVOCOL contribuye a la limpieza y a la armonía de la degustación.
- ◆ **OVOCOL** es un clarificante de alta calidad, sin riesgos de sobreencolado en las dosis aconsejadas.
Su empleo prepara y facilita las operaciones de filtración.

LEGISLACIÓN

- ◆ **OVOCOL** es un producto enológico obtenido del huevo. En algunos países y en el seno de la Unión Europea (a partir del 31 de mayo de 2009), su utilización implica un etiquetado específico para los vinos tratados con estos productos. Consulte la reglamentación vigente.

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ 5 g/hL a 10 g/hL.

PREPARACIÓN

- ◆ Espolvorear **OVOCOL** sobre agua fría (10°C a 15°C)
1 kg de **OVOCOL** para 10 litros de agua.
- ◆ **Agitar bien** para obtener una buena dispersión
El empleo de batidora puede ser aconsejable, teniendo cuidado en limitar la formación de espuma.

FORMA DE EMPLEO

- ◆ Añadir bien el preparado anterior en el transcurso de un remontado y sobre la totalidad del volumen por medio de una bomba dosificadora o un DOSACOL.

PRESENTACION

- ◆ Sacitos de 1 kg - Cartones de 20 x 1kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.

BIBLIOGRAFÍA

(1) Avalone S., 1996, Caractérisation des polyphénols des vins précipités par des protéines de collage, DEA Sciences des Aliments, Université de Montpellier I.