

OVOCOL L

Blanc d'œuf liquide pur, sans additif.

CLARIFICATION ET AFFINAGE TRADITIONNEL DES GRANDS VINS ROUGES

CARACTERISTIQUES

- ◆ Le choix d'**OVOCOL L** renoue avec la pratique traditionnelle et prestigieuse du collage au blanc d'œuf des grands vins rouges.
- ◆ **OVOCOL L** assouplit et affine la charpente des vins rouges : par sa floculation spécifique avec certaines fractions tanniques du vin, **OVOCOL L** élimine les excès d'amertume et d'astringence perceptibles, notamment, en fin de bouche.
- ◆ **OVOCOL L** 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 L** contribue à l'harmonie de la dégustation.
- ◆ **OVOCOL L** est un clarifiant de haute qualité, sans risque de surcollage aux doses conseillées.
- ◆ Son emploi prépare et facilite les opérations de filtration et évite la précipitation, en bouteilles, de matière colorante colloïdale.
- ◆ **OVOCOL L** subit un traitement de stabilisation exclusif à basse température qui respecte l'intégralité des molécules de protéines. Contrairement à une pasteurisation cette stabilisation permet de garantir la conservation de l'**OVOCOL L** 6 mois à température ambiante (< 25°C).

LEGISLATION

- ◆ **OVOCOL L** contient de l'albumine d'œuf. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ 1 L pour 10 à 15 barriques, soit 1 L pour 20 hL à 30 hL.
- ◆ 1 L d'**OVOCOL L** contient 33 blancs d'œufs.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Agiter le sachet avant ouverture.
- ◆ Battre la quantité d'**OVOCOL L** nécessaire au collage, sans faire mousser, et l'incorporer au cours d'un remontage, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage).
- ◆ Homogénéiser soigneusement la cuve.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 L - carton de 10 x 1 L.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, entre 0°C et 25°C.
- ◆ Emballage ouvert : conserver au réfrigérateur et utiliser rapidement.