

# OVOCOL

Albumine d'oeuf 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'oeuf des grands vins rouges.
- ◆ **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.

## LEGISLATION

- ◆ **OVOCOL** contient de l'albumine d'oeuf. 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.
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- ◆ 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.

## CONDITIONS DE 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.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.