

# OVOCOL

## Zerkleinertes Ovalbumin

### VERFEINERT GROSSE ROTWEINE, OHNE IHRE EIGENSCHAFEN UND IHRE TYPISCHKEIT ZU BEEINTRÄCHTIGEN

#### EIGENSCHAFTEN

- ◆ Die Wahl von **OVOCOL** geschieht im Rahmen einer traditionellen Praxis von hohem Prestige: der Schönung von großen Rotweinen mit Eiweiß.
- ◆ **OVOCOL** rundet die Rotweine ab und verfeinert die Ausgewogenheit ihrer Struktur. Durch seine spezifische Ausflockung mit bestimmten Tanninanteilen des Weins (1) beseitigt **OVOCOL** (bei der abschließenden Schönung) den Überschuss an Bitterstoffen und an Adstringenz, die beim Abgang wahrgenommen werden.
- ◆ **OVOCOL** zeichnet sich durch seine feine Wirkung aus, indem es die Struktur abrundet, ohne jedoch ihr Gleichgewicht zu stören; dabei werden die aromatischen Eigenschaften sowie die Typizität der Weine nicht beeinträchtigt.
- ◆ **OVOCOL** trägt zum reintonigen Charakter und zur Harmonie des Weines bei der Verkostung bei.
- ◆ **OVOCOL** ist ein hochwertiges Klärungsmittel, das bei Beachtung der empfohlenen Dosierungen keinerlei Überschönungsrisiko mit sich bringt. Die Verwendung von **OVOCOL** ist eine gute Vorbereitung auf die Filtration und erleichtert sie.

#### GESETZGEBUNG

- ◆ **OVOCOL** ist auf Eibasis. In einigen Ländern und vor allem in der Europäischen Union (ab dem 31. Mai 2009) erfordert der Einsatz eine spezifische Kennzeichnung auf dem Etikett. Dies bezieht sich auf die gültigen Vorschriften.

#### DOSIERUNG

- ◆ 5 g/hL bis 10 g/hL.

## ZUBEREITUNG

- ◆ **OVOCOL** auf kaltes Wasser streuen.  
(1 kg **OVOCOL** für 10 l Wasser).
- ◆ Gut umrühren, um eine gute Dispersion zu erzielen.  
Der Einsatz eines Rührgerätes wird empfohlen; dabei darauf achten, dass sich nicht zuviel Schaum bildet.

## VORGEHENSWEISE

- ◆ Für eine gute Verteilung der Lösung im gesamten Inhalt des Behälters sorgen. Mit Hilfe einer Dosierungspumpe oder eines DOSACOL während eines Umpumpvorgangs zugeben.

## VERPACKUNG

- ◆ Sack 1 kg - Karton 20 x 1 kg

## LAGERUNG

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen.

## BIBLIOGRAPHIE

(1) AVALONE.S, 1996, caractérisation des polyphénols des vins précipités pour des protéines de collage {Bestimmung der ausgefällten Polyphenole beim Wein für Schönungsproteine}, DEA {Abschlussarbeit} Sciences des aliments {Spezialgebiet: Lebensmittelwissenschaft}, Universität Montpellier (F).