



OVOCOL®

Eialbumin zur Erzeugung feiner und harmonischer Rotweine



Verfeinert die Struktur großer Rotweine, macht sie weicher und rundet sie ab

Hochwertige Klärung

Wahrung der Sensorik



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Spezifische Ausflockung mit bestimmten Tannin-Anteilen des Weins.
- Trägt zur Ausgewogenheit des Weins bei und rundet dessen Struktur ab.
- Hochwertige Klärung ohne Gefahr einer Überschönung bei der empfohlenen Dose.
- Zur Vorbereitung und Erleichterung der Filtration.



GEBRAUCHSANWEISUNG



DOSAGE

5 bis 10 g/hL



VERPACKUNG



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

OVOCOL® in kaltes Wasser rieseln lassen (1 kg **OVOCOL®** auf 10 L Wasser). Gut umrühren, um eine gute Dispersion zu erzielen. Der Einsatz eines Rührgeräts kann ratsam sein, wobei darauf zu achten ist, die Schaumbildung zu begrenzen. Es ist sicherzustellen, dass sich die Lösung im gesamten Gebinde gut verteilt. Beim Umpumpen mit einer Dosierpumpe oder einem Dosacol zugeben.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

Allergen: Eialbumin. Die Verwendung von Eiweiß erfordert in einigen Ländern und innerhalb der EU (seit Juni 2009) eine Kennzeichnung des Weins. Siehe geltende gesetzliche Vorschriften.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.