



# OVOCOL®

Albúmina de huevo para la elaboración de vinos tintos finos y armoniosos



**Afina, suaviza y redondea la estructura de los vinos tintos de calidad**

**Clarificante de alta calidad**

**Respeta las características organolépticas**



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Floculación específica con determinados taninos del vino.
- Contribuye al equilibrio del vino y redondea su estructura.
- Clarificante de alta calidad, sin riesgo de sobreencolado a las dosis recomendadas.
- Prepara y facilita las operaciones de filtración.



## MODEO DE EMPLEO

Espolvorear **OVOCOL®** en agua fría (1 kg de **OVOCOL®** por cada 10 L de agua). Agitar bien para conseguir una buena dispersión. Puede utilizarse una batidora, pero ir con cuidado para limitar la formación de espuma. Asegurar una buena dispersión de la solución en todo el depósito. Añadir en el transcurso de un remontado con una bomba dosificadora o un Dosacol.

### Precauciones de uso:

*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.*

*Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*

*Alérgeno: albúmina de huevo. En determinados países y dentro de la UE (desde junio de 2009), el uso de clara de huevo debe constar en la etiqueta del vino. Consulte la normativa vigente.*

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*



## DOSIS

5 a 10 g/hL



## PRESENTACIÓN



1 KG



## CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase: utilizar rápidamente.