



Ovaline®

Clarificante específico de clara de huevo líquida aconsejado para la clarificación de los vinos tintos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** clara de huevo líquida pasteurizada.
- ◆ **Interés enológico:** Ovaline® es antes que nada clara de huevo pura y un clarificante tradicional para los vinos tintos de calidad. Caracterizada por una alta densidad de cargas superficiales, Ovaline® es especialmente adecuado para **los vinos tintos estructurados ya que suaviza su perfil fenólico**. Es un producto pasteurizado en condiciones específicas y sin aditivos. El Ovaline® es **más práctico y seguro** que la clara de huevo fresca.



MODO DE EMPLEO

- ◆ Agítese antes de abrir. Vierta la Ovaline® en un recipiente y mezcle ligeramente sin formar espuma (la espuma puede flotar en la superficie del vino y perjudicar la clarificación). Introducir lentamente durante un remontado para asegurar una distribución inmediata y homogénea. Para la clarificación en bodega, introducir la Ovaline® y homogeneizar con ayuda de un batidor.
- ◆ **Dosis de empleo:** 3 cL de Ovaline® equivalen a 1 clara de huevo fresco.
Vinos tintos ligeros: 1 a 3 cL/hL. *Vino tinto corpulento:* 3 a 6 cL/hL. *Vino de prensa:* 5 a 9 cL/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- ◆ **Aspecto y color:** líquido translúcido

QUÍMICAS

- ◆ pH : 9,0 - 9,5
- ◆ **Goma, gelatina, dextrina:** ausencia

LÍMITES

- ◆ **Metales pesados:** < 10 mg/kg
- ◆ **Arsénico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Plomo:** < 5 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Envase de 1 kg (1 L) (paquetes de 6 kg).
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/16-01-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM