



Ovaline®

Colle spécifique de blancs d'œufs liquide recommandée pour la clarification des vins rouges.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Blanc d'œuf liquide pasteurisé.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Ovaline® est avant tout du blanc d'œuf pur, clarifiant traditionnel des vins rouges de qualité. Caractérisée par une densité de charges de surface élevée, Ovaline® convient particulièrement aux **vins rouges structurés dont elle adoucit le profil phénolique**. Pasteurisée dans des conditions spécifiques et sans additif. Ovaline® est d'utilisation **plus pratique et plus sûre** que le blanc d'œuf frais.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Agiter avant ouverture. Verser Ovaline® dans un récipient et remuer légèrement sans former de mousse (la mousse flotterait à la surface du vin compromettant la clarification). Introduire ensuite lentement au cours d'un remontage pour assurer une répartition immédiatement homogène. Pour les collages en barrique, introduire Ovaline® en homogénéisant à l'aide d'un fouet.
- ◆ **Dose d'emploi** : 3 cL d'Ovaline® équivaut à 1 blanc d'œuf frais.
Vins rouges légers : 1 à 3 cL/hL. *Vin rouge corsé* : 3 à 6 cL/hL. *Vin de presse* : 5 à 9 cL/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Liquide translucide

CHIMIQUES

- **pH** : 9,0 - 9,5
- **Gomme, Gélatine, Dextrine** : Absence

LIMITES

- **Métaux lourds** : < 10 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 1 kg (1 L) (packs de 6 kg) et de 5 kg (5 L).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.