



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 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.
Vin rouge léger : 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 jaune pâle

CHIMIQUES

- **pH** : 8,5 - 9,5
- **Cendres (sur produit sec)** : < 6.5%
- **Azote total (sur produit sec)** : > 12%
- **Gomme, Gélatine, Dextrine** : absence

LIMITES

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



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 1 kg (1 L) (packs de 6 kg).
- 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.

LC/02-06-2026. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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