

# OVICOLLE

## Colle traditionnelle des grands vins rouges

### CARACTERISTIQUES

Le blanc d'oeuf frais était systématiquement employé par les maîtres de chais du Bordelais et de la Bourgogne.

Il est encore mis en oeuvre de la même manière à la dose de 2 à 4 blancs d'oeuf pour 225 litres (1 blanc d'oeuf = 4 g de matière sèche).

Pour des raisons pratiques, l'**OVICOLLE** est proposée sous forme de poudre spray.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

L'**OVICOLLE** assouplit les vins riches en tannins.

### DOSE D'EMPLOI

5 à 10 g/ hL selon les caractéristiques du vin. Il est parfois nécessaire de taniser au préalable avec l'**OENOTANNIN MIXTE**.

### MODE D'EMPLOI

Utiliser pour la préparation 7 parties d'eau pour 1 partie de poudre de blanc d'œuf.

Il est recommandé d'ajouter la poudre dans l'eau.

Fouetter en évitant de faire mousser, incorporer au vin en brassant, homogénéiser.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Allergène : Albumine de l'œuf

*L'emploi de blanc d'oeuf implique, dans certains pays et au sein de l'U.E (à partir de juin 2009), un étiquetage des vins. Voir la réglementation en vigueur*

### CONDITIONNEMENT

Poudre spray, de couleur crème logée en sacs de 1 kg.

### CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*