

OVIGEL

Clarification et stabilisation des vins rouges jeunes

CARACTERISTIQUES

OVIGEL répond aux exigences des vins rouges de structure légère. Il les clarifie et les stabilise de manière efficace tout en ménageant la délicatesse de leur charpente. Associant l'albumine d'oeuf et la gélatine, **OVIGEL** gomme l'amertume due à certains tanins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Préserve la matière colorante,
- Accélère la prise de colle comparativement à l'albumine d'oeuf utilisée seule,
- Réduit le volume des lies.

L'association de ces deux qualités de protéines permet d'obtenir une clarification douce par l'élimination exclusive des tanins les plus amers.

APPLICATIONS

Ovigel est conseillé pour des vins de caractère jeune et souple qui présentent souvent une amertume due à certains tanins catéchiques provenant de la pellicule ou de la rafle.

DOSE D'EMPLOI

5 à 10 g/hl selon le type de vin.

Associer un tanisage préalable, si la teneur en tanins est faible : 5 à 10 g/hl d'**OENOTANNIN MIXTE**.

MODE D'EMPLOI

Préparer **OVIGEL**, avec de l'eau à température ambiante, en solution à 10 ou 20%.
Incorporer au vin en pratiquant une bonne homogénéisation (ex : Raccord de collage GLO).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

- Albumine d'oeuf alimentaire
- Protéines fibrillaires issues de gélatine alimentaire de poids moléculaire $\geq 10\ 000$ Da

L'emploi d'albumine 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.

215/2015 – 1/2

CONDITIONNEMENT

Poudre blanc crème conditionnée en 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.