



# Solutions for wine making

## Ovaline

**Blanc d'œuf liquide pasteurisée**

Blanc d'œuf pur liquide sans aucun additif. Pasteurisée, Ovaline est à la fois pratique et sûre pour le collage des vins rouges structurés.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Ovaline c'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 bien structurés dont elle adoucit le profil phénolique.
- > Pasteurisée dans des conditions spécifiques, sans additif et présente sous forme liquide, Ovaline est d'utilisation plus pratique et plus sûre que le blanc d'œuf frais.

### DOSES D'EMPLOI

- > Vin rouge léger : 1-3 cl/hl
- > Vin rouge corsé : 3-6 cl/hl
- > Vin de presse : 5-9 cl/hl

### 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 cela nous vous conseillons d'utiliser notre injecteur doseur pour clarifiant.
- > Pour les collages en barrique, introduire Ovaline en homogénéisant à l'aide d'un fouet.
- > 1 Kg équivaut à 32 bancs d'œuf

### CONDITIONNEMENT

- > Poche de 1 Kg, carton de 10 Kg.
- > Bag in box de 5 Kg.

### CONSERVATION

- > 6 mois à température ambiante (0°C à 25°C) à compter de la date de fabrication indiquée sur l'emballage. Après ouverture, conserver à température comprise entre 0°C et 4°C et utiliser très rapidement.

GR-22/05/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : [www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)

