

OVOCLARYL

Agent de collage particulièrement adapté pour réduire et harmoniser les fractions polyphénoliques en excès dans les vins rouges. Blanc d'œuf de poule, atomisé, en poudre.

Substance issue d'œuf de poule présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS

OVOCLARYL est un produit de haute qualité issu d'albumine fraîche pasteurisée, présenté sous forme de poudre spray. Cette formulation présente tous les avantages techniques du blanc d'œuf frais. Il est utilisé pour le traitement des grands vins rouges de garde.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Dans le cas des vins rouges dont la structure tannique manque d'équilibre et de finesse en fin de bouche, **OVOCLARYL** affine la structure tout en respectant les caractères aromatiques et la typicité des vins.

Sur vins rouges jeunes ou prêts à la mise en bouteille, **OVOCLARYL** élimine les tanins instables et facilite la stabilité polyphénolique.

OVOCLARYL participe à la préparation des vins à la filtration.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre fine

Couleurjaune pâle

ANALYSES CHIMIQUES

pH 6,7 ± 0,2
 Humidité < 10 %
 Cendres (sur extrait sec)..... < 6,5 %
 Gomme, Gélatine, Dextrine Absence
 Azote total (sur extrait sec)..... > 12 %

Métaux lourds..... < 10 ppm
 Plomb..... < 5 ppm
 Mercure..... < 1 ppm
 Arsenic..... < 3 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Les vins rouges enzymés seront plus faciles à traiter (à clarifier), particulièrement les vins de presse.

DOSE D'EMPLOI

- Définir préalablement les doses de traitement par un test en laboratoire. 6 à 10 g/hL (4 g d'**OVOCLARYL** correspondent à 1 blanc d'œuf frais).

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **OVOCLARYL** dans 10 fois son poids d'eau (1 Kg / 10 litres d'eau). Ne jamais incorporer directement dans le vin, cela provoquerait une floculation immédiate avec les tanins du vin.

Agiter énergiquement, tout en évitant de faire mousser, à l'aide d'un fouet sans faire de grumeaux.

Il est nécessaire de mélanger le produit au vin pour obtenir une bonne dispersion. L'utilisation d'un **OENODOSEUR** est recommandée pour assurer une parfaite homogénéisation à la masse du vin à traiter.

CONSERVATION

- Conserver dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : 2 ans après la date de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.

