

OVOVIN

Albumine d'œuf

CARACTÉRISTIQUES

Ovovin est composé d'albumine d'œuf en poudre spécialement utilisé pour la clarification des vins rouges.

APPLICATIONS

- Clarification des vins rouges. Facilite la stabilité tannique et polyphénolique du vin.
- Clarification des vins blancs. Il convient d'ajouter préalablement un tanin œnologique (**Galitan**) afin d'améliorer la clarification et d'éviter le surcollage.
- Clarification de cidres et vinaigres.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'application d'**Ovovin** dans le vin offre les qualités organoleptiques suivantes :

- Dans les vins rouges, équilibre la structure tannique du vin, en adoucissant et en éliminant les tanins astringents.
- Contribue à arrondir la structure du vin en équilibrant la fraction polyphénolique.
- Ne modifie pas les caractéristiques aromatiques du vin, en respecte la typicité variétale au nez et en bouche.

COMPOSITION

L'albumine d'œuf en poudre est obtenue par dessiccation en tour et atomisation de blanc d'œuf de poule, traité enzymatiquement avec une glucosyloxydase, une catalase et du peroxyde d'hydrogène pour éliminer le glucose.

Allergène : Du blanc d'œuf.

DOSES

Vin 5-10 g/hl

Attention: il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre **Ovovin** dans 10 fois son poids en eau (100 g d'**Ovovin** par litre d'eau).
2. Agiter énergiquement en évitant la formation de mousse.
3. L'incorporer au volume total de vin et homogénéiser.

Précautions de travail:

*Il est recommandé de ne pas dissoudre **Ovovin** directement dans le vin, ce qui provoquerait la précipitation de la fraction polyphénolique, diminuant ainsi son efficacité.*

ASPECT PHYSIQUE

De couleur blanc-crème d'aspect pulvérulent.

PRÉSENTATION

Ovovin: sachet de 1 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 062 (rev.5)

Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 6,5
Azote total [%]	> 12
Métaux lourds [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 1 ans à partir de l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.