

OVICOLLE

Colla tradizionale per grandi vini rossi

CARATTERISTICHE

Utilizzato sistematicamente dagli enologi delle regioni di Bordeaux e di Borgogna per chiarificare i grandi vini rossi.

Attualmente è ancora utilizzato lo stesso principio, aggiungendo da 2 a 4 bianchi d'uovo per barrique (225 litri). L'utilizzo di albumina d'uovo in polvere facilita e velocizza le operazioni, pur garantendo risultati eccellenti (1 bianco d'uovo = 4 g di materia secca).

Per ragioni pratiche l'albumina d'uovo **OVICOLLE** è proposta sotto forma di polvere spray.

DOSAGGIO

Dosaggio: da 5 a 10 g/hL di vino, in funzione delle caratteristiche del vino – può essere necessaria un'aggiunta preventiva di tannini.

MODALITÀ D'USO

Preparazione: 7 parti di acqua per 1 parte di polvere di bianco d'uovo.

Si raccomanda di aggiungere la polvere in acqua.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

Allergene : Ovoalbumina

Prodotto enologico derivato dall'uovo. In alcuni paesi e nell'Unione europea (dal 31 maggio 2009), il suo utilizzo implica una specifica etichettatura dei vini. Fare riferimento alla normativa vigente.

CONFEZIONAMENTO

Polvere spray, color crema, contenuta in sacchetti di polietilene da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.