

# OVOCOL L

**CLARA DE HUEVO LÍQUIDA, PURA, SIN ADITIVOS.**

**CLARIFICACIÓN Y AFINADO TRADICIONALES DE LOS VINOS TINTOS DE CALIDAD**

## CARACTERÍSTICAS

- ◆ El uso de **OVOCOL L** es un retorno a la práctica tradicional y prestigiosa de la clarificación con claras de huevo para los vinos tintos de calidad.
- ◆ **OVOCOL L** suaviza y afina la estructura de los vinos tintos: gracias a la floculación con la mayoría de las fracciones de taninos del vino, **OVOCOL L**, como clarificante de acabado, elimina el exceso de amargor y astringencia que puede percibirse, sobretodo, al final de boca.
- ◆ **OVOCOL L** se distingue por su fineza de acción : proporciona redondez a la estructura, sin desequilibrarla, y respetando íntegramente las características aromáticas y la tipicidad de los vinos.
- ◆ **OVOCOL L** contribuye a la armonía en la degustación.
- ◆ **OVOCOL L** es un clarificante de gran calidad, que no presenta riesgos de sobreencolado en las dosis aconsejadas.
- ◆ Su uso prepara y facilita las operaciones de filtración y evita la precipitación en botella de la materia colorante coloidal.

## DOSIFICACIÓN

- ◆ 1 L por cada 10 a 15 barricas, esto es 1 L por 20 hL a 30 hL.
- ◆ 1 L de **OVOCOL L** contiene 33 claras de huevo.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Agitar el envase antes de abrirlo.
- ◆ Batir la cantidad necesaria de **OVOCOL L** para la clarificación, sin provocar la formación de espuma, y adicionar en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora o un DOSACOL (dispositivo para clarificantes).
- ◆ Homogeneizar cuidadosamente el depósito.

## PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 1 litro – caja de 10 x 1 L.

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, entre 0°C y 25°C.
- ◆ Una vez abierto el envase : conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.