

la Solutions for wine making

Ovaline



Albuș de ou lichid pasteurizat

Albuș de ou lichid, pur - fără niciun aditiv. Pasteurizat, Ovaline este în același timp practic dar și sigur pentru cleirea vinurilor roșii structurate.

INTERES OENOLOGIC

- > Ovaline este înainte de toate albuș de ou pur, cleitor tradițional al vinurilor roșii de calitate.
- > Caracterizat printr-o densitate de încărcare de suprafață ridicată, Ovaline este destinat în special vinurilor roșii bine structurate cărora le înmoaie profilul fenolic.
- > Pasteurizat în condiții specifice, fără aditivi și prezentat sub formă lichidă, Ovaline este foarte practic și foarte sigur de utilizat față de de albușul de ou proaspăt.

DOZĂ DE UTILIZARE

- > Vin roșu lejer: 1-3 cL/hL
- > Vin roșu greu: 3-6 cL/hL
- > Vin de presă: 5-9 cL/hL

MOD DE UTILIZARE

- > Agitați înainte de deschidere.
- > Vărsați Ovaline într-un recipient și amestecați lejer fără formare de spumă (spuma plutește la suprafața vinului și compromite limpezirea). Introduceți lent prin recirculare pentru asigurarea unei repartiții imediat omogene. Pentru aceasta vă recomandăm utilizarea unui injector dozator.
- > Pentru cleirea în baric, introduceți Ovaline și omogenizați cu ajutorul unui bici.
- > 1 Kg este echivalentul a albușului din 32 de ouă.

AMBALARE

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

DEPOZITARE

- > În ambalajul original nedeschis 6 luni la temperatura ambiantă (0-25°C) de la data de fabricație înscrisă pe ambalaj. După deschidere păstrați la temperatură cuprinsă între 0°C și 4°C și utilizați rapid.

GR-22/05/2008

LAMOTHE-ABIET

in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621099
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

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

