

**Clarification  
et  
stabilisation  
des vins  
rouges jeunes.**

## Ovigel

**Ovigel** répond aux exigences des vins rouges de structure légère. Il les clarifie et les stabilise de manière efficace tout en ménageant la délicatesse de leur charpente. Associant l'albumine d'œuf et la gélatine, **Ovigel** gomme l'amertume due à certains tanins.

### Composition :

- Albumine d'œuf alimentaire
- Protéines fibrillaires issues de gélatine alimentaire de poids moléculaire  $\geq 10\ 000$  Da

### Propriétés :

- Préserve la matière colorante,
- Accélère la prise de colle comparativement à l'albumine d'œuf utilisée seule,
- Réduit le volume des lies.

L'association de ces deux qualités de protéines permet d'obtenir une clarification douce par l'élimination exclusive des tanins les plus amers.

### Applications :

**Ovigel** est conseillé pour des vins de caractère jeune et souple qui présentent souvent une amertume due à certains tanins catéchiques provenant de la pellicule ou de la rafle.

### Doses d'emploi :

5 à 10 g/hl selon le type de vin.

Associer un tanisage préalable, si la teneur en tanins est faible : 5 à 10 g/hl d'**Oenotannin Mixte**.

### Mode d'emploi :

Préparer **Ovigel**, avec de l'eau à température ambiante, en solution à 10 ou 20%.

Incorporer au vin en pratiquant une bonne homogénéisation (ex : Raccord de collage GLO).

### Présentation :

Poudre blanc crème conditionnée en 0,5 et 1 kg.

### Conservation :

Conserver non ouvert, à l'abri de l'humidité, à 20°C maximum.

DLUO : 24 mois

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**