



## Fiche technique

# CLARIFIANT



## ALBUMINE D'ŒUF POUDRE

### ➤ Applications

L'albumine d'œuf assouplit et affine les vins rouges riches en tannins tout en respectant les caractères aromatiques et la typicité des vins. Elle élimine les excès d'astringence en fin de bouche.

L'emploi de l'albumine d'œuf participe et facilite la filtration des vins.

Pas de risque de surcollage aux doses conseillées

### ➤ Mode d'emploi

Dissoudre l'albumine d'œuf (1kg pour 10 l d'eau). Ne jamais préparer dans du vin pour éviter une floculation immédiate avec les tannins. Mélanger énergiquement afin d'obtenir une bonne dispersion. Incorporer à la cuve à traiter lors d'un remontage ou à l'aide d'un injecteur de colle. Bien homogénéiser.

### ➤ Doses d'emploi

De 5 à 10 g/hl

Il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'affiner la dose optimale pour chaque vin.

### ➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg ou sac de 25 kg.

### ➤ Conservation

A conserver dans un endroit frais et sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

### ➤ Législation

Dans certain pays et au sein de l'Union Européenne, l'emploi d'albumine d'œuf implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

Conforme au Codex Œnologique International  
Pour usage Œnologique  
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68  
Fax : 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechœnologie@orange.fr](mailto:biotechœnologie@orange.fr)  
[www.biotech-œnologie.fr](http://www.biotech-œnologie.fr)