

## EMULSIONE

Introdotta da Bisanzio nel XVIII sec.

Contenuto di tuorli d'uovo (estratti, lavati, svuotati) + vino bianco secco in proporzioni con uovo 2:1 o 3:1 + qualche goccia di essenza di lavanda + event. 2 gocce di olifa per ogni tuorlo

Il colore ottenuto deve essere liquido ma coprente – nella icone grandi si tenda a aumentare la proporzione di uovo (2:1) nella piccole meno uovo e colori più liquidi (da 4:1 fino a 6:1)

Meglio poca tempera che troppa (dopo essiccazione lo strato deve essere solido e opaco)

Usare colori freschi, non essiccati

Emulsione “grassa”: 1 parte di uovo+ 1 parte e mezza di vino bianco+ 10ggt di lavanda e 10ggt di olio di lino crudo per tuorlo (oppure al posto delle gtt di olio, per ogni tuorlo 10ggt di mistura composta per 1/3 da olio di lino crudo, 1/3 di trementina venata, 1/3 di essenza di trementina.