

Mentre prosegue l'attesa di enologi e produttori su eventuali proroghe all'applicazione del regolamento 753/02, inerente l'obbligo di segnalare in etichetta l'allergene potenzialmente rilasciato nel vino da alcune proteine abitualmente utilizzate nei mosti e/o nei vini (caseina, albumina, lisozima, ecc), **EVERINTEC** propone la gamma prodotti **EVERCLAR**.

PROPOSTE EVERINTEC

Sulla base delle sperimentazioni condotte dal 2005 nella "pulizia dei mosti", in "fermentazione" e nel processo di "stabilizzazione", **EVERINTEC** propone una specifica gamma di chiarificanti Allergeni Free.



La proposta **EVERINTEC** è il risultato di una ricerca per ottenere la "stabilità chimico-fisica" e "sensoriale" dei vini trattati oltre all'esaltazione del fruttato e all'aumento della shelf-life.

Dal lavoro di ricerca e sperimentazione **EVERINTEC** ha potuto presentare **EVERCLAR** già nel 2007.

NEL 2008:

ZIMOCELL CLAR, **EVERCLAR Delta** ed **EVERCLAR Omega** hanno ampliato la gamma e si associano ai chiarificanti storici "sempre legalmente ammessi" come **EVERLASI**, **POLYACTIV**, **EVERGEL**, **ZIMOCELL CBC**, ecc.

L'enologo ha a disposizione una maggiore scelta per poter meglio rispondere alle nuove esigenze del mercato.

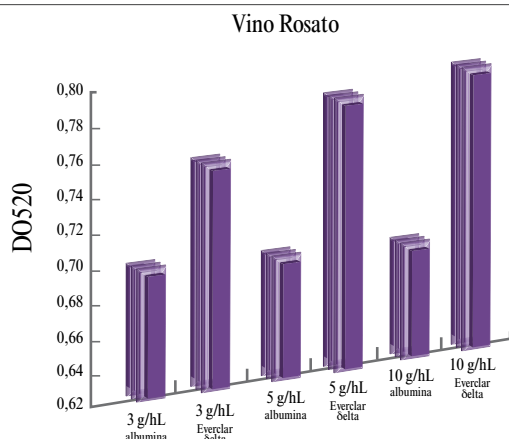
Di seguito sono riassunte le caratteristiche dei prodotti **EVERINTEC** "Allergeni free":

I chiarificanti della gamma **EVERCLAR** e **ZIMOCELL CLAR** sono stati studiati per:

- non rilasciare allergeni
- ottenere le stabilità
- produrre sedimenti compatti
- esaltare le caratteristiche organolettiche
- aumentare la longevità dei vini

EVERCLAR

sviluppato come efficace alternativa al CASEINATO di K. Nelle vendemmie 2007 e 2008 è stato utilizzato anche in flottazione. Ad es., su mosti e torchiati di PINOT GRIGIO (a dosi di 50-70 g/hl) ha sostituito il Caseinato di K e il Carbone decolorante. Nel SOAVE macerato (vendemmia 2008) con 20 g/hL di **EVERCLAR** si è ottenuta una lieve ma migliore stabilità del colore all'impiego effettuato con pari dose di Caseinato di K.



EVERCLAR δ elta

un innovativo approccio alla chiarifica dei vini rossi (e non solo!) capace di "togliere senza appiattire". Su AMARONE, BARDOLINO (anche ROSATO), SANGIOVESE, PRIMITIVO ecc., generalmente è più efficace dell'albumina d'uovo sui tannini amari e si caratterizza per la sua capacità di esaltare il fruttato, dare volume, non penalizzare il colore e aumentare la shelf-life del vino grazie alla sua ricchezza in Glutazione.

EVERCLAR Ω mega

ideale per chi ha volumi importanti da chiarificare. Non penalizza il quadro aromatico e associa la stabilità fenolica a quella proteica in un unico trattamento.

ZIMOCELL CLAR

anticipa la stabilizzazione chimico fisica dei vini in fermentazione e nelle prese di spuma svolgendo contemporaneamente un efficace supporto fisico e detossificante verso il lievito.

NOVITÀ PER I FENOLI VOLATILI

I Fenoli Volatili nei vini sono responsabili di odori sgraditi al consumatore e pertanto la loro presenza oltre una certa soglia è responsabile del loro deprezzamento. Quando questa soglia supera i limiti legali, il vino diventa invendibile.

EVERINTEC propone **DEOBRETT** che soprattutto nei vini rossi, non interviene negativamente sul colore ed agisce adsorbendo principalmente il 4-Etil Fenolo e il 4-Etil Guaiacolo, migliorando il quadro aromatico del vino.

Trattamento Adsorbente dei Fenoli Volatili con DEOBRETT		Vino Rosso	DEOBRETT dose 100 g/hL
intensità 420+520+620	D.O. x100	705,5	646,6
tono 420 / 520		0,63	0,63
Polifenoli Totali	mg/L	1064	948
Antociani	mg/L	156	145
4-Etil Fenolo	ug/L	599	128
4-Etil Guaiacolo	ug/L	100	13
4-Vinil Fenolo	ug/L	< 10	< 10
4-Vinil Guaiacolo	ug/L	< 10	< 10
intensità del difetto	da 0 a 5	4	0