

# EVERCLAR γAMMA

**Chiarificante & Stabilizzante AF del Gusto Luce**

## CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

R&D EVERINTEC, con EVERCLAR γAMMA risolve il problema del "Gusto Luce" nei VINI BIANCHI e ROSATI soprattutto se destinati all'imbottigliamento in vetro bianco.

EVERCLAR γAMMA è un chiarificante allergeni free con azione stabilizzante perché:

- riduce il contenuto di Riboflavina
- adsorbe gli enzimi ossidasici
- adsorbe catechine e leucoantociani:
- migliora la stabilità proteica
- provoca sedimenti ridotti e compatti
- migliora la filtrabilità

EVERCLAR γAMMA aumenta la longevità del vino trattato e ne migliora il quadro sensoriale generale.

EVERCLAR γAMMA è un coadiuvante ad elevata disperdibilità che:

- non contiene componenti sospetti di cedere allergeni
- non provoca schiuma
- permette di ottenere un sedimento compatto

## USO E DOSI

30-50 g/hl nei vini

Sciogliere EVERCLAR γAMMA in acqua fredda in rapporto da 1:10 a 1:20 preferibilmente con appositi agitatori. Lasciar riposare per qualche ora, rimescolare ed aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa tenendola in rimontaggio

## COMPOSIZIONE

Montmorillonite purissima, Silici selezionate, polimeri di sintesi, carboni per uso enologico

## CONFEZIONI

Sacco : 3 kg  
15 kg

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**