

EVERCLAR beta

Chiarificante esente da allergeni per vini bianchi e rosati

CARATTERISTICHE TECNICHE

EVERCLAR beta è un nuovo chiarificante "esente da allergeni" che R&D EVERINTEC ha messo a punto per stabilizzazione dei Vini BIANCHI e ROSATI.

EVERCLAR beta svolge una efficace azione sul colore e permette di risolvere problemi come il "pinking" senza depauperare il vino trattato.

EVERCLAR beta grazie alla sinergia d'azione dei suoi componenti agisce a dosi inferiori rispetto ai tradizionali stabilizzanti.

APPLICAZIONI



Caratteristiche:

- 1. Attività antiossidante**
- 2. Stabilizzante Fenolico**
- 3. uso in chiarifica: ottima sedimentazione (sedimenti compatti)**

- 4. Ricco in scorze di lievito**

- 5. Ricco in glutazione**
- 6. Esente da Allergeni**

EVERCLAR beta può essere utilizzato per

- ⇒ Stabilizzare il colore di vini Bianchi e Rosati
- ⇒ Rimuovere l'ossidazione e risolvere il problema "Pinking"
- ⇒ Esaltare il carattere aromatico nei vini maturi
- ⇒ Equilibrare il gusto del vino

EVERCLAR beta nei test effettuati ha mostrato di contribuire alla stabilità proteica del vino pur non avendo una specifica azione deproteinizzante. Nel caso di vini proteicamente instabili consigliamo di associare EVERCLAR beta a NUCLOBENT.

MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Disperdere EVERCLAR beta in 10 volumi di acqua tiepida. Attendere 20-30 minuti, agitare nuovamente la soluzione prima di mescolarla alla massa da trattare, possibilmente in filo per ottenere una migliore omogeneizzazione al vino.

Dosi:

da 10 a 20 g/hL nei vini bianchi e rosati

da 15 a 30 g/hL per la cura del pinking

da 20 a 30 g/hL per vini ossidati

COMPOSIZIONE

Preparati da Scorze di lievito selezionate, PVPP, silici selezionate

CONFEZIONI

Pacchi kg. 1, Sacchi kg. 10

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