

EVERCLAR α LFA

Chiarificante esente da allergeni e proteine animali

**VEGAN
FRIENDLY**

CARATTERISTICHE TECNICHE

EVERCLAR α LFA è un nuovo chiarificante messo a punto da R&D EVER per la chiarifica dei Mosti BIANCHI e ROSATI e si distingue dalle altre proposte presenti sul mercato per l'assenza di proteine di origine animali e di sostanze allergenizzanti

EVERCLAR α LFA è un chiarificante sinergico che sfrutta le capacità chiarificanti e stabilizzanti degli **estratti proteici di lievito** verso la componente aromatica e del colore e le proprietà deproteinizzanti e compattanti di montmorilloniti e silici selezionate.

APPLICAZIONI

EVERCLAR α LFA nasce come alternativa alle proteine, anche di nuova generazione, utilizzate in enologia offrendo una soluzione naturale evitando effetti secondari indesiderati o dannosi come ad esempio il surcollaggio o l'apporto di allergeni .

EVERCLAR α LFA presenta i seguenti vantaggi:

- ⇒ migliora la stabilità proteica;
- ⇒ adsorbe gli enzimi ossidasici;
- ⇒ garantisce una buona chiarifica in flottazione;
- ⇒ produce sedimenti ridotti e compatti in chiarifica statica.
- ⇒ apporta rotondità e volume;

EVERCLAR α LFA è un moderno chiarificante sinergico al passo con le nuove necessità del mercato ed in grado di migliorare la qualità dei mosti e dei vini.

MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Disperdere EVERCLAR α LFA in 10 volumi di acqua tiepida. Attendere almeno 30 minuti, meglio per alcune ore, agitare nuovamente la soluzione prima di incorporarla alla massa da trattare, possibilmente in filo per ottenerne una migliore omogeneizzazione.

Dosi: da 10 a 20 g/hl (dose massima REG.(CE) 606/2009 in mosti e vini bianchi e rosati 60 g/hl)

COMPOSIZIONE

Estratti proteici di lievito raffinati, Bentoniti di qualità superiore associate a silici selezionate.

CONFEZIONI

Pacchi kg. 1- Sacchi kg. 10

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