

EVERCLAR GREEN

Chiarificante esente da allergeni

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI:

EVERCLAR GREEN è una preparazione di nuova concezione in grado di risolvere con un unico trattamento diverse problematiche legate alla stabilizzazione ed alla shelf-life dei vini bianchi e rosati, in quanto:

- ❖ migliora la stabilità proteica ;
- ❖ migliora la filtrabilità;
- ❖ migliora il quadro organolettico;
- ❖ riduce la Densità ottica (D.O.) ;
- ❖ adsorbe catechine e leucoantociani;
- ❖ riduce il rischio del "gusto luce";
- ❖ assicura sedimenti compatti.

EVERCLAR GREEN è impiegabile anche su mosti, sia in chiarifica che in fermentazione, dove assicura finezza aromatica e facilita il processo fermentativo.

EVERCLAR GREEN è un chiarificante "allergen free" (All. III bis Direttive 2006/142/CE e 2007/68/CE)

USO E DOSI:

- ❖ 20-40 g/hl nei mosti;
- ❖ 15-40 g/hl nei vini.

Sciogliere EVERCLAR GREEN 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 15 kg

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