

EVERCLAR

Chiarificante & Stabilizzante esente da Allergeni

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

R&D EVERINTEC, per rispondere alla recente richiesta di nuovi coadiuvanti privi di allergeni, ha sperimentato e testato con successo EVERCLAR nella stabilizzazione dei VINI BIANCHI e ROSATI

EVERCLAR risulta più efficace del "Caseinato di Potassio" per l'adsorbimento di catechine e leucoantociani; rispetto a questo storico coadiuvante EVERCLAR offre i seguenti vantaggi:

- adsorbe gli enzimi ossidasici
- migliora la stabilità proteica
- provoca sedimenti ridotti e compatti
- migliora la filtrabilità

EVERCLAR è il coadiuvante idoneo per aumentare la longevità dei vini, migliorarne il quadro sensoriale generale, ottenendo nel contempo la stabilità proteica."

EVERCLAR è un coadiuvante ad elevata disperdibilità che rispetto ad altre proteine:

- non contiene componenti sospetti di cedere allergeni (es.: Caseina, Caseinato di Potassio, Albumina d'uovo)
- non provoca schiuma
- dopo la dispersione in acqua, la soluzione ottenuta rimane stabile per varie ore

USO E DOSI

30-50 g/hl nei mosti fiore ; 50-70 g/hl nei mosti torchiati; 20-40 g/hl nei vini

Sciogliere EVERCLAR 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

Proteine esenti da allergeni, Silici selezionate, Montmorillonite purissima, polimeri di sintesi

CONFEZIONI

Pacco 1 kg Sacco 15 kg

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