

EVERCLAR δ elta

Chiarificante esente da allergeni

CARATTERISTICHE TECNICHE

EVERCLAR δ elta è un nuovo prodotto "esente da allergeni" che R&D EVERINTEC ha messo a punto per la chiarifica dei Vini ROSSI e ROSATI.

EVERCLAR δ elta è risultato efficace a dosaggi inferiori rispetto l'albumina d'uovo sia sotto il profilo gustativo che olfattivo. Positivo è anche l'effetto chiarificante e la compattazione del deposito.

APPLICAZIONI

EVERCLAR δ elta nasce come alternativa alle proteine tradizionalmente utilizzate in enologia per la loro azione sui tannini amari sull'astringenza del vino.

EVERCLAR δ elta viene raccomandato per

- ⇒ smussare gli eccessi di tannicità senza appiattire il gusto del vino trattato
- ⇒ flocculare i tannini amari
- ⇒ esaltare il fruttato
- ⇒ apportare rotondità
- ⇒ ridurre la concentrazione di ocratossine
- ⇒ eliminare gli odori di ridotto e di mercaptano

EVERCLAR δ elta oltre a non contenere allergeni, presenta una buona solubilità, non genera schiuma nel suo utilizzo e produce un sedimento compatto.

MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Disperdere EVERCLAR δ elta 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 3 a 20 g/hl

COMPOSIZIONE

Preparati da Scorze di lievito selezionate, silici selezionate

CONFEZIONI

Pacchi kg. 1

Sacchi kg. 10

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