

EVERCLAR Omega

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 Omega nella stabilizzazione dei VINI BIANCHI, ROSATI e ROSSI.

EVERCLAR Omega è un'alternativa alle proteine tradizionali per:

- l'adsorbimento dei polifenoli responsabili dell'ossidazione del colore
- per migliorare la stabilità aromatica

EVERCLAR Omega permette di ottenere la stabilità proteica del mosto e del vino con veloce sedimentazione del deposito che si presenta ridotto e compatto. La chiarifica risulta efficace riguardo il grado d'illimpidimento ed il miglioramento della filtrabilità del vino trattato.

EVERCLAR Omega è il chiarificante con effetto stabilizzante per aumentare la longevità dei vini.

EVERCLAR Omega è un chiarificante ad elevata disperdibilità.

USO E DOSI

20-50 g/hl nei mosti fiore

40-60 g/hl nei torchiati

20-50 g/hl nei vini

Sciogliere EVERCLAR in acqua fredda in rapporto da 1:10 a 1:20 preferibilmente con appositi agitatori. Lasciar rigonfiare per qualche ora, rimescolare ed aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa tenendola in rimontaggio.

COMPOSIZIONE

Montmorillonite purissima, Colla di pesce selezionata.

CONFEZIONI

Sacchi kg. 25

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