



# EVERCLAR

Clarificante - Estabilizante

## CARACTERÍSTICAS

O departamento de R&D da EVER, para responder as recentes solicitações de novos coadjuvantes livre de alergênicos, experimentou e testou com sucesso EVERCLAR para a estabilização dos vinhos brancos e rosados.

EVERCLAR resultou mais eficaz do que “Caseinato de Potássio” para o adsorbimento das catequinas e leucoantocianos; EVERCLAR oferece as seguintes vantagens:

- Adsorve as enzimas oxidásicas
- Melhora a estabilidade proteica
- Provoca sedimentos reduzidos e compactos
- Melhora a filtrabilidade

EVERCLAR é o coadjuvante idôneo para aumentar a longevidade dos vinhos, melhorar o quadro sensorial geral, obtendo com o tempo a estabilidade proteica.

EVERCLAR é um coadjuvante de elevada dispersão que em relação as outras proteínas:

- Não contém componentes suspeitos de serem alergênicos (Caseína, Caseinato Potássio, Albumina de ovo)
- Não provoca espuma
- Após a dispersão em água solução obtida permanece estável por várias horas

## COMPOSIÇÃO

PVPP – Proteína Ausente de Alergênicos – Sílica amorfa – Bentonite em pó

## MODO DE USO

Dissolver EVERCLAR em água fria na relação 1:10 a 1:20 de preferência com agitadores. Deixar em repouso por algumas horas, remontar e adicionar a massa, mantendo em remontagem.

## DOSE DE EMPREGO

30 a 50 g/hl nos mostos flor  
50 a 70 g/hl nos vinhos prensa  
20 a 40 g/hl nos vinhos

## EMBALAGEM

Saco de 20 kg

### EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000  
Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551  
[ever@everbrasil.com.br](mailto:ever@everbrasil.com.br) | [www.everbrasil.com.br](http://www.everbrasil.com.br)

Empresa certificada com Sistema de  
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015