



# EVERCELL 05

CMC – Carboximetilcelulose Líquida

## CARACTERÍSTICAS

EVERCELL 05 é um produto estabilizante líquido para vinhos acabados, a base de CMC (carboximetilcelulose).

EVERCELL 05 caracteriza-se pela baixa viscosidade, elevada limpidez e aspecto do líquido incolor.

## APLICAÇÃO

EVERCELL 05 é utilizada por suas características estabilizantes e apresenta as seguintes vantagens:

- Uso direto no vinho evitando longos tempos de preparação.
- Ausência de material insolúvel e impurezas.
- Maior eficácia estabilizante.
- Mantém a acidez do vinho.
- Efeito estabilizante por um longo período (3-4 anos).

## COMPOSIÇÃO

CMC de baixa viscosidade – Metabissulfito de potássio – Água tratada.

## MODO DE USO

EVERCELL 05 é utilizado principalmente nos vinhos destinados ao engarrafamento. A dosagem deve ser efetuada no mínimo 48 horas antes da última filtração.

## DOSE DE EMPREGO

100 - 200 g/hl , segundo necessidades de utilização

**Nota:** 100 g/hl de EVERCELL 05, aumentam ao vinho cerca de 3 mg/l de SO<sub>2</sub>

## EMBALAGEM

Bombona de 25 kg  
Bombona de 5 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