



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 SO₂

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 | www.everbrasil.com.br

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