EVERCELL 05

CMC – Carboximetilcelulose Líquido

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

- Bombonas de 25 kg
- Bombonas de 5 kg

Este produto é considerado **ALERGÊNICO,** conforme a Resolução nº 26 de 02/06/2015.

Contém no produto:

Anidrido Sulfuroso

FICHA TÉCNICA – rev. 01

EVER BRASIL IND. E COM. LTDA. – Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldina – Garibaldi – RS – 95720000
Tel. +55 54 3464 9300 – ever@everbrasil.com.br – www.everbrasil.com.br