



EVERCELL

CMC - Carboximetilcelulose

CARACTERÍSTICAS

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

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

APLICAÇÃO

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

- Maior eficácia estabilizante.
- Mantém a acidez do vinho.
- Efeito estabilizante por um longo período (3-4 anos).

COMPOSIÇÃO

CMC (carboximetilcelulose) de baixa viscosidade

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

10 - 20 g/hl , segundo necessidades de utilização

EMBALAGEM

Saco de 25 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