

EVERGEL

Clarificante – Estabilizante Composto



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERGEL é um clarificante específico para a estabilidade protéica e da cor dos vinhos tintos e rosados que:

- Age por coagulação e floculação provocando a rápida precipitação da turbidez com depósitos compactos.
- Possui um elevado conteúdo de albumina de ovo que absorve os taninos amargos e de gelatina micronizada que é eficaz na atuação sobre as frações instáveis de cor.
- Absorve as enzimas oxidásicas e os microorganismos em suspensão que são um obstáculo para a limpeza do vinho e as sucessivas operações de estabilização e filtração.
- Preserva as características cromáticas do vinho.
- É eficaz seja na prevenção ou correção, eliminando as frações oxidáveis e oxidadas, agindo sobre os catalisadores de reação (metais e enzimas oxidadas).
- Permite alongar a estabilidade do vinho, evitando as casses, o enturvamento e a madeirização dos vinhos.

APLICAÇÃO

EVERGEL é um clarificante-estabilizante idôneo para o tratamento dos vinhos Tintos e Rosados quando se deseja:

- Estabilizar o vinho respeitando seu quadro organoléptico (cor, aromas, gosto).
- Obter clarificações velozes com sedimentos compactos.
- Obter-se uma boa eficácia na limpidez.
- Remover a fração oxidável ou oxidada e os catalisadores (metais, enzimas) das oxidações.

COMPOSIÇÃO

Caseinato de potássio micronizado com alto conteúdo em proteínas, Albumina de ovo, gelatina micronizada e montmorillonite com grande atividade desproteinizante.

MODO DE USO

Dissolver EVERGEL em água fria na proporção de 1:10 a 1:20 em função da eficácia necessária, diluindo adequadamente e de preferência com agitadores apropriados. Deixar repousar por algumas horas, agitar novamente e agregar a solução obtida dosando lentamente à massa e mantendo em remontagem.

DOSE DE EMPREGO

30 - 50 g/hl para clarificações normais
60 -100 g/hl para clarificações em casos difíceis

EMBALAGEM

- Sacos de 25 Kg

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

Contém no produto:

Leite e Ovo

