

EVERCLAR

Clarificante - Estabilizante



CARACTERÍSTICAS

O departamento de R&D da EVER, para responder as recentes solicitações de novos coadjuvantes livre de alergênicos, experimentou e testou com sucesso EVERCLAR para a estabilização dos vinhos brancos e rosados.

EVERCLAR resultou mais eficaz do que “Caseinato de Potássio” para o adsorbimento das catequinas e leucoantocianos; EVERCLAR oferece as seguintes vantagens:

- Adsorve as enzimas oxidásicas
- Melhora a estabilidade protéica
- Provoca sedimentos reduzidos e compactos
- Melhora a filtrabilidade

EVERCLAR é o coadjuvante idôneo para aumentar a longevidade dos vinhos, melhorar o quadro sensorial geral, obtendo com o tempo a estabilidade proteica.

EVERCLAR é um coadjuvante de elevada dispersão que em relação as outras proteínas:

- Não contém componentes suspeitos de serem alergênicos (Caseína, Caseinato Potássio, Albumina de ovo)
- Não provoca espuma
- Após a dispersão em água solução obtida permanece estável por várias horas

COMPOSIÇÃO

PVPP – Proteína Ausente de Alergênicos – Sílica amorfa – Bentonite em pó

MODO DE USO

Dissolver EVERCLAR em água fria na relação 1:10 a 1:20 de preferência com agitadores. Deixar em repouso por algumas horas, remontar e adicionar a massa, mantendo em remontagem.

DOSE DE EMPREGO

30 a 50 g/hl nos mostos flor
50 a 70 g/hl nos vinhos prensa
20 a 40 g/hl nos vinhos

EMBALAGEM

- Sacos de 15 kg

