

Mentre prosegue l'attesa di enologi e produttori su eventuali proroghe all'applicazione del regolamento 753/02, inerente l'obbligo di segnalare in etichetta l'allergene potenzialmente rilasciato nel vino da alcune proteine abitualmente utilizzate nei mosti e/o nei vini (caseina, albumina, lisozima, ecc), **EVERINTEC** propone la gamma prodotti **EVERCLAR**.

### PROPOSTE EVERINTEC

Sulla base delle sperimentazioni condotte dal 2005 nella "pulizia dei mosti", in "fermentazione" e nel processo di "stabilizzazione", **EVERINTEC** propone una specifica gamma di chiarificanti Allergeni Free.



La proposta **EVERINTEC** è il risultato di una ricerca per ottenere la "stabilità chimico-fisica" e "sensoriale" dei vini trattati oltre all'esaltazione del fruttato e all'aumento della shelf-life.

Dal lavoro di ricerca e sperimentazione **EVERINTEC** ha potuto presentare **EVERCLAR** già nel 2007.

### NEL 2008:

**ZIMOCELL CLAR**, **EVERCLAR Delta** ed **EVERCLAR Omega** hanno ampliato la gamma e si associano ai chiarificanti storici "sempre legalmente ammessi" come **EVERLASI**, **POLYACTIV**, **EVERGEL**, **ZIMOCELL CBC**, ecc.

L'enologo ha a disposizione una maggiore scelta per poter meglio rispondere alle nuove esigenze del mercato.

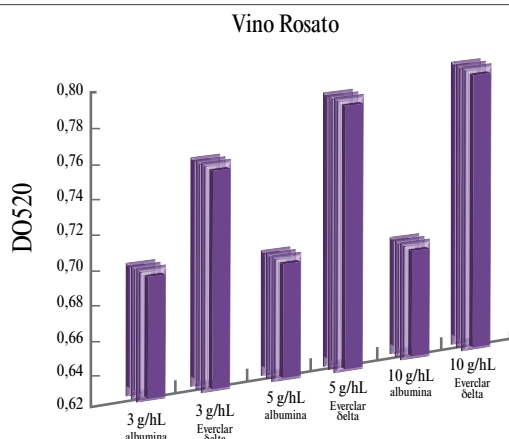
Di seguito sono riassunte le caratteristiche dei prodotti **EVERINTEC** "Allergeni free":

I chiarificanti della gamma **EVERCLAR** e **ZIMOCELL CLAR** sono stati studiati per:

- non rilasciare allergeni
- ottenere le stabilità
- produrre sedimenti compatti
- esaltare le caratteristiche organolettiche
- aumentare la longevità dei vini

## EVERCLAR

sviluppato come efficace alternativa al CASEINATO di K. Nelle vendemmie 2007 e 2008 è stato utilizzato anche in flottazione. Ad es., su mosti e torchiati di PINOT GRIGIO (a dosi di 50-70 g/hl) ha sostituito il Caseinato di K e il Carbone decolorante. Nel SOAVE macerato (vendemmia 2008) con 20 g/hL di **EVERCLAR** si è ottenuta una lieve ma migliore stabilità del colore all'impiego effettuato con pari dose di Caseinato di K.



## EVERCLAR $\delta$

un innovativo approccio alla chiarifica dei vini rossi (e non solo!) capace di "togliere senza appiattire". Su AMARONE, BARDOLINO (anche ROSATO), SANGIOVESE, PRIMITIVO ecc., generalmente è più efficace dell'albumina d'uovo sui tannini amari e si caratterizza per la sua capacità di esaltare il fruttato, dare volume, non penalizzare il colore e aumentare la shelf-life del vino grazie alla sua ricchezza in Glutazione.

## EVERCLAR $\Omega$

ideale per chi ha volumi importanti da chiarificare. Non penalizza il quadro aromatico e associa la stabilità fenolica a quella proteica in un unico trattamento.

## ZIMOCELL CLAR

anticipa la stabilizzazione chimico fisica dei vini in fermentazione e nelle prese di spuma svolgendo contemporaneamente un efficace supporto fisico e detossificante verso il lievito.

## NOVITÀ PER I FENOLI VOLATILI

I Fenoli Volatili nei vini sono responsabili di odori sgraditi al consumatore e pertanto la loro presenza oltre una certa soglia è responsabile del loro deprezzamento.

Quando questa soglia supera i limiti legali, il vino diventa invendibile.

**EVERINTEC** propone **DEOBRETT** che soprattutto nei vini rossi, non interviene negativamente sul colore ed agisce adsorbendo principalmente il 4-Etil Fenolo e il 4-Etil Guaiacolo, migliorando il quadro aromatico del vino.

Trattamento Adsorbente dei Fenoli Volatili con DEOBRETT		Vino Rosso	DEOBRETT dose 100 g/hL
<b>intensità 420+520+620</b>	<b>D.O. x100</b>	<b>705,5</b>	<b>646,6</b>
<b>tono 420 / 520</b>		<b>0,63</b>	<b>0,63</b>
<b>Polifenoli Totali</b>	<b>mg/L</b>	<b>1064</b>	<b>948</b>
<b>Antociani</b>	<b>mg/L</b>	<b>156</b>	<b>145</b>
<b>4-Etil Fenolo</b>	<b>ug/L</b>	<b>599</b>	<b>128</b>
<b>4-Etil Guaiacolo</b>	<b>ug/L</b>	<b>100</b>	<b>13</b>
<b>4-Vinil Fenolo</b>	<b>ug/L</b>	<b>&lt; 10</b>	<b>&lt; 10</b>
<b>4-Vinil Guaiacolo</b>	<b>ug/L</b>	<b>&lt; 10</b>	<b>&lt; 10</b>
<b>intensità del difetto</b>	<b>da 0 a 5</b>	<b>4</b>	<b>0</b>