

EVERCLAR δ elta

Clarificante exento de Alérgenos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERCLAR δ elta es un nuevo producto "exente de alérgenos" que I&D EVERINTEC ha puesto a punto para la clarificación de los Vinos TINTOS y ROSADOS.

EVERCLAR δ elta ha resultado ser eficaz, con dosis inferiores respecto a la albúmina de huevo, tanto desde un perfil gustativo como olfativo. Positivo es también el efecto clarificante y la compactación del sedimento.

APLICACIONES

Las experimentaciones de laboratorio y de bodega han puesto de manifiesto las características aplicativas de **EVERCLAR δ elta** que está recomendado para:

- ⇒ Suavizar los excesos de tanicidad sin empobrecer el gusto del vino tratado
- ⇒ Flocular los taninos amargos
- ⇒ Exaltar el afrutado
- ⇒ Aportar redondez
- ⇒ Reducir la concentración de ocratoxinas
- ⇒ Eliminar los olores a reducción y a mercaptano

EVERCLAR δ ELTA nace como alternativa a las proteínas tradicionalmente utilizadas en enología por su acción sobre los taninos amargos del vino. EVERCLAR δ ELTA además de no contener alérgenos, presenta una buena solubilidad y no forma espuma cuando viene utilizado.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dispersar **EVERCLAR δ elta** en 10 volúmenes de agua templada. Esperar 20-30 minutos, agitar de nuevo la solución antes de mezclarla con la masa a tratar, si es posible mediante un chorro delgado para obtener una mejor homogeneización del vino.

Dosis: de 3 a 20 g/hL

COMPOSICIÓN

Preparados de Cortezas de levadura seleccionadas

ENVASES

Paquetes de 1 kg

Sacos de 10 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.