

EVERGEL

Chiarificante - Stabilizzante

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERGEL è un chiarificante specifico per la stabilità proteica e del colore dei vini Rossi e Rosati che:

- ⇒ agisce per coagulazione e flocculazione provocando la rapida precipitazione del torbido in depositi compatti.
- ⇒ ha un elevato contenuto in ovoalbumine che adsorbono i tannini amari e di gelatina micronizzata efficace sulle frazioni instabili del colore
- ⇒ adsorbe gli enzimi ossidatici ed i microrganismi in sospensione che ostacolano l'illimpidimento del vino e le successive operazioni di stabilizzazione e filtrazione.
- ⇒ preserva le caratteristiche cromatiche del vino
- ⇒ è efficace sia in fase preventiva che curativa eliminando le frazioni ossidabili ed ossidate ed agendo sui catalizzatori di reazione (metalli ed enzimi ossidatici).
- ⇒ migliora la stabilità del vino, evitando le casses, l'imbrunimento e la maderizzazione dei vini.

USO E DOSI

30 - 50 g/hl per chiarifiche normali

60 - 100 g/hl per chiarifiche di difficile illimpidimento

Sciogliere EVERGEL in acqua fredda in rapporto da 1:10 a 1:20 (più efficace) avendo cura di mescolare adeguatamente, preferibilmente con appositi agitatori. Lasciare riposare per qualche ora, rimescolare ed aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa tenendola in rimontaggio.

COMPOSIZIONE

Caseinato di potassio micronizzato ad alto contenuto in proteine, Ovoalbumina, gelatina micronizzata, montmorillonite ad alto effetto deproteinizzante.

CONFEZIONI

Pacco da 1 kg - Sacco da 25 kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.