

# EVERSOL

**Chiarificante ad azione rapida per mosti e vini**

## CARATTERISTICHE

EVERSOL è una soluzione colloidale di biossido di silicio particolarmente efficace nella chiarifica di mosti , vini, succhi e aceti.

Le particelle in sospensione possiedono carica elettronegativa, che legandosi alla gelatina creano un reticolo in grado di legare le particelle in sospensione (proteine, sostanze fenoliche instabili, lieviti e batteri) e di farle velocemente precipitare in un deposito compatto .

## APPLICAZIONI

EVERSOL è consigliato per accelerare e compattare la chiarifica dei mosti, succhi, vini e aceti, in combinazione a GELATINA (polvere o atomizzata) e preferibilmente a COLLAGEL o COLLAGEL CLAR, speciali gelatine liquida stabilizzate e pronte all'uso.

Il reticolo creato da EVERSOL e COLLAGEL, facilita la separazione del carbone. L'abbinamento con Bentonite (Fort Benton, Bento-Flash o NucleoBent) permette di ottenere l'adsorbimento degli enzimi ossidasici e la stabilizzazione proteica.

EVERSOL interagisce con le sostanze proteiche e la chiarifica abbinata a COLLAGEL comporta l'aumento della stabilità colloidale, della lucentezza e della filtrabilità dei vini trattati.

## COMPOSIZIONE

Soluzione di biossido di silicio per uso enologico

## DOSI E MODALITA' D'USO

EVERSOL va aggiunto tal quale nel mosto o nel vino, solitamente prima della gelatina. Altri coadiuvanti possono essere associati ad EVERSOL come il carbone (per decolorare), la bentonite (per eliminare le polifenolossidasi e le proteine) ed il Ferrocianuro di potassio nei trattamenti deferrizzanti.

50 - 100 g/hl nel mosto

25 - 70 g/hl nel vino

Note: è consigliabile effettuare prove di laboratorio per stabilire il corretto dosaggio di EVERSOL in abbinamento a COLLAGEL o COLLAGEL CLAR

## CONFEZIONI

Flaconi da 1 kg in scatole da 20kg, Canestri da 25 kg , Big a perdere da 1200 kg  
Importante: conservare EVERSOL a temperatura >5°C

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