

EVERCLAR GAMMA

Chiarificante & Stabilizzante AF del Gusto Luce

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

R&D EVERINTEC, con EVERCLAR GAMMA risolve il problema del "Gusto Luce" nei VINI BIANCHI e ROSATI soprattutto se destinati all'imbottigliamento in vetro bianco.

EVERCLAR GAMMA è un chiarificante allergeni free con azione stabilizzante perché:

- riduce il contenuto di Riboflavina
- adsorbe gli enzimi ossidasici
- adsorbe catechine e leucoantociani:
- migliora la stabilità proteica
- provoca sedimenti ridotti e compatti
- migliora la filtrabilità

EVERCLAR GAMMA aumenta la longevità del vino trattato e ne migliora il quadro sensoriale generale.

EVERCLAR GAMMA è un coadiuvante ad elevata disperdibilità che:

- non contiene componenti sospetti di cedere allergeni
- non provoca schiuma
- permette di ottenere un sedimento compatto

USO E DOSI

30-50g/hL nei vini

Sciogliere EVERCLAR GAMMA in acqua fredda in rapporto da 1:10 a 1:20 preferibilmente con appositi agitatori. Lasciar riposare per qualche ora, rimescolare ed aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa tenendola in rimontaggio

COMPOSIZIONE

Montmorillonite purissima, Silici selezionate, polimeri di sintesi, carboni per uso enologico

CONFEZIONI

Sacco 15 kg

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