



EVERINTEC

ELIMINARE SENZA APPIATTIRE

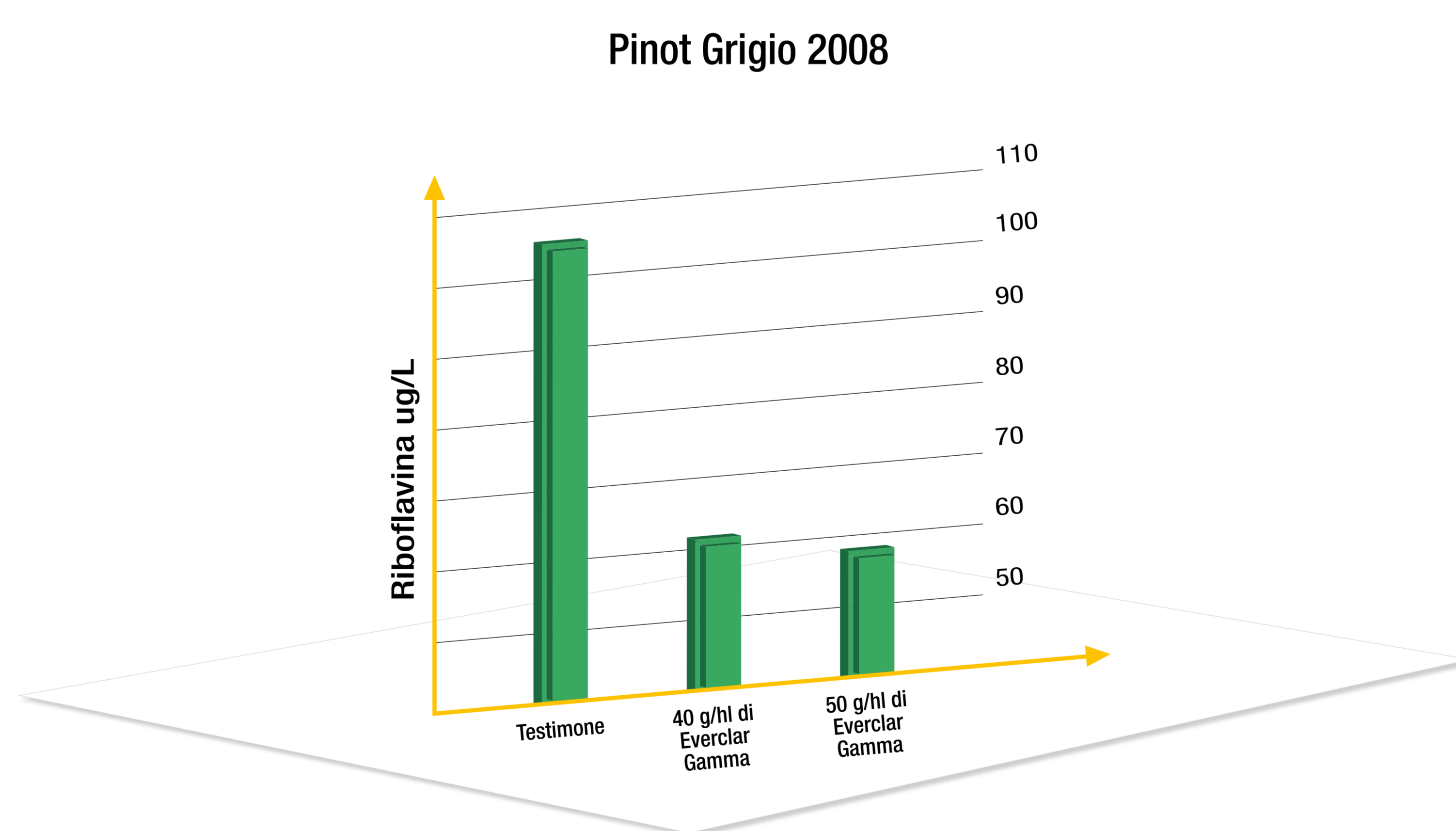
La proposta **EVERINTEC** è il risultato di una ricerca per ottenere la stabilità chimico-fisica e sensoriale del vino, **UNITAMENTE** all'esaltazione del fruttato e all'aumento della shelf life.



CHIARIFICANTI E STABILIZZANTI **ALLERGENI FREE**

I chiarificanti della gamma ALLERGENI FREE:
EVERCLAR GAMMA, EVERCLAR, EVERCLAR DELTA, EVERCLAR OMEGA, ZIMOCCELL CLAR

- non rilasciano allergeni
- conducono alla stabilità
- producono sedimenti compatti
- esaltano le caratteristiche organolettiche
- aumentano la longevità dei vini



DEOBRETT			
Treatment with DEOBRETT	D.O. x100	Vino Rosso	dose 100 g/hL
intensità 420+520+620		705,5	646,6
tono 420 / 520		0,63	0,63
Polifenoli Totali	mg/L	1064	948
Antociani	mg/L	156	145
4-Etil Fenolo	ug/L	599	128
4-Etil Guaiacolo	ug/L	100	13
4-Vinil Fenolo	ug/L	< 10	< 10
4-Vinil Guaiacolo	ug/L	< 10	< 10
intensità del difetto	da 0 a 5	4	0

Coadiuvante di filtrazione efficace per l'abbattimento dei fenoli volatili ed altri odori (es.: sentore di muffa) nel rispetto del quadro organolettico naturale e del colore del vino.

EVERCLAR γ amma

Coadiuvante studiato per aumentare la longevità dei vini Bianchi e Rosati imbottigliati in vetro bianco. Dosi di 30-50 g/hL abbattano il contenuto di Riboflavina dal 40 al 70% e permettono di ottenere la stabilità proteica e fenolica del vino chiarificato.

EVERCLAR

Sviluppato come alternativa al caseinato di K. Utilizzato con successo anche in flottazione, su mosto e su torchiati.

EVERCLAR δ elta

Un innovativo approccio alla chiarifica dei vini rossi (e non solo), capace di togliere senza appiattire. Efficace sui tannini amari, esalta il fruttato, dà volume, non penalizza il colore ed aumenta la shelf life.

EVERCLAR Ω mega

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.

NEW

