

EVERCLAR δ elta

Clarificante sin Alérgenos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERCLAR δ elta es un nuevo producto "sin alérgenos" que I&D **EVER** 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

EVERCLAR δ elta nace como alternativa a las proteínas tradicionalmente usada en enología para su acción sobre los taninos amargos y para la astringencia del vino.

EVERCLAR δ elta 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, además de ser sin alérgenos, presenta buena solubilidad, no produce espuma durante su uso y sedimentación compacta.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dispensar **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, y silices.

ENVASES

Paquetes de 1 kg

Sacos de 10 kg

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

