

EVERCLAR BIO

Clarificante y Estabilizante sin Alergenos
obtenido por materias primas de origen Biológica

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

EVERCLAR BIO nace por replicar a la reciente demanda de clarificantes idóneos para la **producción de vinos Biológicos** que no contengan alergenos y eficaz en la estabilización de los VINOS BLANCOS, TINTOS y ROSADOS.

EVERCLAR BIO ofrece las siguientes ventajas:

- Mejora la estabilidad proteica;
- Crea sedimentos compactos;
- Flocula rápidamente;
- Reduce las pérdidas asociadas a las clarificaciones;
- Es fácilmente dosificable;
- Mejora la filtrabilidad.

EVERCLAR BIO es un adyuvante con elevada dispersabilidad, de fácil uso y de bajo dosaje en comparación a otros clarificantes en el mercado:

- Es derivado de **materias primas de origen biológicas**;
- No altera las calidades organolépticas de los vinos tratados;
- Después la dispersión en agua, se queda estable por varias horas.

MODALIDAD DE EMPLEO Y DOSIS

20-60 g/hL en el primer mosto; 15-30 g/hL en los vinos.

Disolver **EVERCLAR BIO** en agua fría en relación 1:10 o 1:20, preferentemente con mezclador.

Dejar por algunas horas, re-mezclar y añadir lentamente la solución obtenida a la masa, haciendo rimontaje para homogeneizar.

COMPOSICIÓN

Cola de Pescado **Biológica**, asociada con Bentonita seleccionada.

PRESENTACIÓN

Saco de 15 kg

PRODUCTO DERIVADO DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN BIOLÓGICA