

EVERCLAR OMEGA

Clarificante y Estabilizante exente de Alergenos

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

R&D de EVERINTEC, para responder a la reciente solicitud de nuevos auxiliares exentos de alergenios, ha experimentado y probado con éxito EVERCLAR OMEGA en la estabilización de los vinos BLANCOS, ROSADOS y TINTOS.

EVERCLAR OMEGA es una alternativa a las proteínas tradicionales para:

- El adsorbimento de los polifenoles responsables de la oxidación del color
- Para mejorar la estabilidad aromática

EVERCLAR OMEGA permite obtener la estabilidad proteica del mosto y del vino con rápida sedimentación del depósito que se presenta reducido y homogéneo. La clarifica resulta efectiva respecto el grado de limpidez y la mejora de la filtrabilidad del vino tratado.

EVERCLAR OMEGA es un clarificante con efecto estabilizante para aumentar la longevidad de los vinos.

EVERCLAR OMEGA es un clarificante de fácil solubilidad.

USO Y DOSIS

20-50 g/hl en mostos de primer prensado

40-60 g/hl en mostos de prensado fuerte

20-50 g/hl en los vinos

Disolver EVERCLAR en agua fría en relación 1:10 hasta 1:20, preferentemente con agitadores adecuados. Dejar hinchar por algunas horas, agitar y añadir la solución obtenida en hilo fino a la masa mantenida en remontaje por una buena homogeneización.

COMPOSICIÓN

Montmorilonite extra pura, cola de pescado seleccionada.

ENVASE

Bolsas de 25 kg