

EVERCLAR

Clarificante & Estabilizante, libre de Alérgenos

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

I&D **EVER**, para responder a la reciente demanda de nuevos coadyuvantes sin alérgenos, ha sometido a experimentaciones y probado con éxito **EVERCLAR** para la estabilización de los VINOS BLANCOS y ROSADOS.

EVERCLAR resulta más eficaz que el "Caseinato de Potasio" para la adsorción de catequinas y leucoantocianos; con respecto a este histórico y tradicional coadyuvante, **EVERCLAR** ofrece las siguientes ventajas:

- Adsorbe las enzimas oxidasas
- Mejora la estabilidad proteica
- Provoca sedimentos reducidos y compactos
- Mejora la filtrabilidad

EVERCLAR es el coadyuvante idóneo para aumentar la longevidad de los vinos y mejorar el cuadro sensorial general, obteniendo al mismo tiempo la estabilidad proteica.

EVERCLAR es un coadyuvante de elevada dispersabilidad que con respecto a otras proteínas:

- No contiene componentes sospechosos de ceder alérgenos (ej.: Caseína, Caseinato de Potasio, Albúmina de huevo)
- No provoca espuma
- Tras su dispersión en agua, la solución obtenida permanece estable durante varias horas

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30-50 g/hL en el mosto flor; 50-70 g/hL en los mostos de prensa; 20-40 g/hL en los vinos

Disolver **EVERCLAR** en agua fría en una proporción de 1:10 a 1:20 preferiblemente con agitadores adecuados. Dejar reposar durante algunas horas, volver a mezclar y adicionar la solución obtenida a la masa mediante un chorro delgado durante un remontado

COMPOSICIÓN

Gelatina, Sílices seleccionadas, Montmorillonita de gran pureza, PVPP

ENVASES

Paquete de 1 Kg, Saco de 15 kg

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