

EVERCLAR γ AMMA

Clarificante & Estabilizante, libre de Alérgenos
Contra el "Gusto Luz"

CARACTERÍSTICAS y APLICACIONES

I&D **EVER**, con **EVERCLAR γ AMMA**, soluciona el problema del "Gusto Luz" en los VINOS BLANCOS y ROSADOS, sobre todo si son para el embotellamiento en vidrio blanco.

EVERCLAR γ AMMA es un clarificante sin Alérgenos y con acción estabilizante que:

- Reduce la cantidad de Riboflavina;
- Adsorbe las enzimas oxidásicas;
- Adsorbe catequinas y leucoantocianos;
- Mejora la estabilidad de proteínas;
- Produce sedimentos reducidos y compactos;
- Mejora la filtrabilidad.

EVERCLAR γ AMMA aumenta la longevidad del vino tratado y mejora sus características organolépticas.

EVERCLAR γ AMMA es un coadyuvante con alta dispersabilidad que:

- No tiene compuestos que dejen alérgenos;
- No produce espuma;
- Permite de obtener un sedimento compacto.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30-50 g/hL en los vinos

Disolver **EVERCLAR γ AMMA** en agua fría (entre 1:10 y 1:20), preferentemente con agitadores. Dejarlo algunas horas, mezclar y adicionar la solución obtenida lentamente a la masa, manteniéndola en remontado.

COMPOSICIÓN

Montmorillonita pura, Sílices seleccionadas, polímeros de síntesis, carbón para utilización enológica.

ENVASES

Saco: 3 kg
15 kg

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