

EVERCELL

CMC – Carboximetilcelulose



CARACTERÍSTICAS

EVERCELL é um produto estabilizante em pó para vinhos acabados, a base de CMC (carboximetilcelulose).

EVERCELL caracteriza-se pela baixa viscosidade, elevada limpidez e aspecto do líquido incolor.

APLICAÇÃO

EVERCELL é utilizado por suas características estabilizantes e apresenta as seguintes vantagens:

- Maior eficácia estabilizante.
- Mantém a acidez do vinho.
- Efeito estabilizante por um longo período (3-4 anos).

COMPOSIÇÃO

CMC (carboximetilcelulose) de baixa viscosidade

MODO DE USO

EVERCELL é utilizado principalmente nos vinhos destinados ao engarrafamento. A dosagem deve ser efetuada no mínimo 48 horas antes da última filtração.

DOSE DE EMPREGO

10 - 20 g/hl , segundo necessidades de utilização

EMBALAGEM

- Sacos de 25 kg