

EVERCLAR ALFA

Clarificante



CARACTERÍSTICAS

EVERCLAR ALFA é um novo produto “Livre de Alergênicos” e de “Proteína Animal”, que o departamento de R&D da EVER desenvolveu para a clarificação de mostos/vinhos brancos, tintos e rosados, distinguindo-se de outros produtos presentes no mercado por não apresentar proteína de origem animal – importante para o mercado VEGANO.

EVERCLAR ALFA é um clarificante sinérgico, que aproveita a capacidade clarificante e estabilizante dos extratos proteicos das leveduras em relação aos compostos aromáticos e colorantes e as propriedades desproteinizantes e compactantes da bentonite e sílica selecionadas.

APLICAÇÃO

EVERCLAR ALFA surge como alternativa as proteínas tradicionais, e também as da nova geração, utilizadas em enologia, oferecendo uma solução natural evitando efeitos secundários indesejados como por exemplo: sobrecolagem ou adição de alergênicos.

EVERCLAR ALFA apresenta as seguintes vantagens:

- Melhora a estabilidade proteica;
- Adsorve as enzimas oxidásicas;
- Garante uma boa clarificação, na flotação;
- Produz sedimentos reduzidos e compactos, na clarificação estática;
- Aporta maciez e volume.

EVERCLAR ALFA é um moderno clarificante sinérgico, que vai em direção as novas necessidades do mercado, capaz de melhorar a qualidade dos mostos e dos vinhos.

COMPOSIÇÃO

Bentonite – Cascas de levedura – Sílica amorfa

MODO DE USO

Dissolver EVERCLAR ALFA em água morna na relação 1:10 a 1:20 de preferência com agitadores. Deixar em repouso por algumas horas, remontar e adicionar a massa, mantendo em remontagem.

DOSE DE EMPREGO

10-30 g/hl nos mostos\vinhos

EMBALAGEM

Pacote de 1 kg
Sacos de 15 kg

