

EVERCLAR BETA

Clarificante para Vinhos Brancos e Rosados



CARACTERÍSTICAS

EVERCLAR BETA é um novo clarificante “Livre de Alergênicos” que o departamento de R&D da EVER desenvolveu para a estabilização de vinhos brancos e rosados.

EVERCLAR BETA desenvolve uma eficaz ação sobre a cor e permitindo resolver problemas como o “pinking” sem enfraquecer o vinho tratado.

EVERCLAR BETA graças a sinergia de ação de seus componentes, age com doses inferiores em relação aos tradicionais estabilizantes.

APLICAÇÃO

EVERCLAR BETA pode ser utilizado para:

- Estabilizar a cor de vinhos brancos e rosados
- Remover a oxidação e resolver o problema do “Pinking”
- Exaltar as características aromáticas nos vinhos maduros
- Equilibrar o gosto do vinho

- ❖ Atividade antioxidante
- ❖ Estabilizante fenólico
- ❖ Uso em clarificação: ótima sedimentação
- ❖ Rico em cascas de leveduras
- ❖ Rico em glutatone
- ❖ Livre de Alergênicos

EVERCLAR BETA nos testes efetuados, mostrou contribuir para a estabilidade proteica do vinho, pois não há uma específica ação desproteinizante. No caso de vinhos proteicamente instáveis, aconselha-se associar a EVERCLAR BETA uma dose de bentonite.

COMPOSIÇÃO

PVPP – Cascas de levedura – Sílica amorfa

MODO DE USO

Dissolver EVERCLAR BETA em água fria 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 a 20 g/hl nos vinhos brancos e rosados
15 a 30 g/hl para o “pinking”
20 a 30 g/hl para vinhos oxidados

EMBALAGEM

- Sacos de 15 kg

