

EVERCLAR DELTA

Clarificante



CARACTERÍSTICAS

EVERCLAR DELTA é um novo produto “Livre de Alergênicos” que o departamento de R&D da EVER desenvolveu para a clarificação de vinhos tintos e rosados.

EVERCLAR DELTA resultou eficaz com dosagens inferiores do que a albumina de ovo, e também na questão organoléptica. Positivo também foi o efeito clarificante e a compactação do depósito.

APLICAÇÃO

EVERCLAR DELTA surge como alternativa as proteínas tradicionalmente utilizadas em enologia para agir sobre os taninos amargos, que conferem adstringência ao vinho.

EVERCLAR DELTA é recomendado para:

- Diminuir o excesso de tanicidade sem influenciar no gosto do vinho tratado
- Flocular os taninos amargos
- Exaltar o frutado
- Aportar maciez
- Reduzir a concentração de ocratoxinas
- Eliminar os odores de reduzido e mercaptano

EVERCLAR DELTA além de não conter alergênicos, apresenta uma boa solubilidade, não gera espuma durante a utilização e produz segmento compacto.

COMPOSIÇÃO

Cascas de levedura – Sílica amorfa

MODO DE USO

Dissolver EVERCLAR DELTA 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

3-20 g/hl nos vinhos

EMBALAGEM

Sacos de 15 kg

