

# EVERCLAR GAMMA



Clarificante – Estabilizante para “Gosto de Luz”

## CARACTERÍSTICAS

EVERCLAR GAMMA resolve o problema do “Gosto de Luz” nos vinhos brancos e rosados, sobretudo se destinados ao engarrafamento em vidro branco.

EVERCLAR GAMMA é um clarificante livre de alergênicos com ação estabilizante pois:

- Reduz o conteúdo de Riboflavina
- Adsorve as enzimas oxidásicas
- Adsorve as catequinas e leucoantocianos:
- Melhora a estabilidade protéica
- Provoca sedimentos reduzidos e compactos
- Melhora a filtrabilidade

EVERCLAR GAMMA aumenta a longevidade do vinho tratado e melhora o quadro sensorial geral.

EVERCLAR GAMMA é um coadjuvante de elevada dispersão que:

- Não contém componentes suspeitos de serem alergênicos
- Não provoca espuma
- Permite obter sedimentos compactos

## COMPOSIÇÃO

Bentonite – PVPP – Sílica amorfa – Carvão Ativado

## MODO DE USO

Dissolver EVERCLAR GAMMA 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

30-50g/hl nos vinhos

## EMBALAGEM

- Sacos de 15 kg

