

EVERCLAR OMEGA

Clarificante - Estabilizante



CARACTERÍSTICAS

O departamento de R&D da EVER, para responder as recentes solicitações de novos coadjuvantes livre de alergênicos, experimentou e testou com sucesso EVERCLAR OMEGA para a estabilização dos vinhos brancos, tintos e rosados.

EVERCLAR OMEGA é uma alternativa as proteínas tradicionais para:

- Adsorbimento dos polifenóis totais responsáveis pela oxidação da cor.
- Para melhorar a estabilidade aromática.

EVERCLAR OMEGA permite obter a estabilidade proteica do mosto e do vinho com rápida sedimentação do depósito que se apresenta reduzido e homogêneo. Clarificação efetiva com relação ao grau de limpidez e melhora a filtrabilidade do vinho tratado.

EVERCLAR OMEGA é um clarificante com efeito estabilizante para aumentar a longevidade dos vinhos.

EVERCLAR OMEGA é um clarificante de fácil solubilidade.

COMPOSIÇÃO

Montmorilonite pura e cola de peixe.

MODO DE USO

Dissolver EVERCLAR OMEGA 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

20 a 50 g/hl nos mostos flor
40 a 60 g/hl nos vinhos prensa
20 a 50 g/hl nos vinhos

EMBALAGEM

- Sacos de 15 kg

