

EVERCLAR – bezalergénne číriace a stabilizačné činidlo

Všeobecná charakteristika a použitie:

EVERINTEC ako odpoveď na dopyt po nových bezalergénnych pomocných látkach úspešne otestoval EVERCLAR pre stabilizáciu bielych a ružových vín.

EVERCLAR je efektívnejší než Kazeinát draselný pre adsorpciu katechínov a leukoantocyanínov.

V porovnaní s tradičnými prípravkami, EVERCLAR ponúka nasledujúce výhody:

- adsorpciu oxidačných enzýmov
- zlepšenie proteínovej stability
- limitované a kompaktné sedimenty
- zlepšená filtrovateľnosť

EVERCLAR je prípravok vhodný pre zvýšenie životnosti vína v regáloch, zlepšuje obecné senzorické aspekty, to všetko tým, že získava proteínovú stabilitu.

EVERCLAR je koagulant s výborným rozptylom v porovnaní s inými proteínmi:

- neobsahuje proteíny, ktoré by mohli spôsobovať alergie (kazeín, kazeinát draselný, vaječný albumín)
- nespôsobuje penenie
- po rozptýlení vo vode, získaný roztok ostáva stabilný po niekoľko hodín

Zloženie:

Želatína, selektovaná silica, veľmi čistý montmorillonit, syntetický polymér.

Dávkovanie:

30 – 50 g/hl do muštu

50 – 70 g/hl do mladého vína

20 – 40 g/hl do vína

Návod na použitie:

Potrebnú dávku EVERCLARu rozpustiť v studenej vode v pomere 1:10 až 1:20. Nechať 3-5 hodín odpočinúť, potom opäť premiešať a pridávať do vína pri prečerpávaní.

Balenie: 15 kg vrecia