

EVERLASI – číriaci a stabilizačný prostriedok pre biele a ružové vína prostriedok

Všeobecná charakteristika a použitie:

EVERLASI – je klarifikačný a stabilizačný prípravok o vysokej efektívnosti, ktorý účinne využíva synergizmu medzi enologickými prípravkami s najvyššími výsledkami odstránenia činiteľov prítomných v tomto momente : kazeín, bentonit, uhličitan draselný. Tieto aktívne komponenty reprezentuje EVERLASI umožňuje stabilizovať mušt a biele vína s ohľadom na najdôležitejší činiteľ z chemicko – fyzikálnej nestability a vyvíjajúcu sa chuť typickú pre vína.

EVERLASI – poskytuje selektívnu adsorpciu činnú do hlavnej substancie spôsobujúcej medňatý zákal, fenolickú a proteínovú nestabilitu a oxidáciu farby.

EVERLASI – je obzvlášť použiteľný pre ošetrovanie bielych vín a tiež vína po kvasení.

Kazeínová frakcia redukuje zo žltej farby na viac zelenú farbu v bielych a menej zakrýva farbu pri červenej vinifikácii. Táto čiastočná charakteristika dovoľuje zníženie dávky uhlíka v prospech chuti hotových vín. Bentonitová frakcia eliminuje nestabilné bielkoviny a tiež oxidačné enzýmy prítomné v hroznách. Použitie EVERLASI vo vínach po alkoholovom kvasení zabezpečuje výberové čistenie od nestabilných zložiek , pri eliminácii fenolových frakcií, ktoré môžu oxidovať počas rôznych úrovní spracovania vína a stáčania.

EVERLASI je používané tiež pri spracovaní vín po skončení kvasenia alebo znovu kvasiacich. V takýchto prípadoch umožňuje elimináciu všetkých substancií ktoré by mohli vyvolať kvasiaci efekt.

EVERLASI zaručuje vysokú sedimentačnú rýchlosť a kompatibilitu, redukuje straty vína a následkom čoho šetrí peniaze.

Zloženie

kazeín, bentonit, uhličitan draselný

Dávkovanie:

30 – 120 g/hl

Návod na použitie:

Rozpustiť EVERLASI vo vode v pomere 1 : 10, čakať 8 – 10 hodín, homogenizujte, opatrne a pomaly pridať do hmoty najlepšie pri prečerpávaní.

Balenie : 1 kg sáčky, 25 kg vrece