

EVERCLAR EXTREME

Klarifikant pre mušty s vysokým koloidným obsahom



VLASTNOSTI

EVERCLAR EXTREME je preparát novej koncepcie, schopný vyriešiť jediným ošetrením rôzne problémy, ktoré sa viažu na stabilizáciu a predĺženie "shef-life" vín, získaných z muštov koloidne bohatých a ťažkých na čírenie, ako sú druhé lisovania.

EVERCLAR EXTREME umožní získať vína, ktoré sú organolepticky vyvážené, s ovocnými znakmi a stabilné aj pri muštoch získaných z prezretého hrozna alebo hrozna postihnutého Botritys.

POUŽITIE

Pri bielych a ružových muštoch: na redukciu oxidázických enzýmov, regulovanie optickej hustoty (O.D.), poskytnutie kompaktných sedimentov, uľahčenie odkalenia a zlepšenie organoleptického profilu.

Pri bielych vínach: na adsorbciu prebytočných katechínov a leukoantokyánov, redukciu proteínovej nestability, zlepšenie filtrovateľnosti vína a organoleptického profilu.

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Rozpustiť EVERCLAR EXTREME v studenej vode v pomere od 1:10 do 1:20, uprednostniť pri tom vhodné miešače. Nechať odstáť niekoľko hodín, opätovne premiešať a roztok pridať tenkým prúdom do masy, ktorú udržiavame v remontáži.

Dávky:

20-50 g/hl – pri muštoch alebo vínach (až do 100 g/hl v extrémnych podmienkach)

ZLOŽENIE

Montmorillonit vysokej čistoty, vyselektovaná želatína, syntetické polyméry, uhlie na enologické použitie.

BALENIA

Vrecia po 15 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.