

EVERCLAR CLASSIC

Klarifikant a stabilizátor pre vína



VLASTNOSTI

EVERCLAR CLASSIC je univerzálny klarifikant pre biele, ružové a červené vína s vysokou proteínovou nestabilitou.

EVERCLAR CLASSIC je klarifikant s vysokou dispergovateľnosťou, rýchlou sedimentáciou kalu, ktorý vzniká ako zredukovaný a kompaktný.

Jeho exkluzívna formulácia umožňuje pripojiť k vysokej deproteinizačnej schopnosti aj významné zlepšenie filtrovateľnosti vína. Produkt EVERCLAR CLASSIC kombinuje účinnosť moderného klarifikanta s vysokou stabilizačnou schopnosťou, pričom rešpektuje organoleptické vlastnosti rôznych typológií vína.

POUŽITIE

Pri bielych a ružových vínach: na proteínovú stabilitu, adsorbciu oxidovateľných polyfenolov, stabilizáciu farby a predĺženie životnosti.

Pri červených vínach: na zlepšenie aromatickej stability, proteínovej stability a stability farby.

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

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

Dávky:

20-50 g/hl – vína (optimalizovať dávkovanie pomocou laboratórneho testu).

ZLOŽENIE

Montmorillonit vysokej čistoty, vyselektovaná vyzina.

BALENIA

Vrecia po 25 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.