

EVERLASI

Clarificante - Estabilizante

CARACTERÍSTICAS

EVERLASI es un clarificante específico para la estabilidad proteica y del color de los vinos Blancos y Rosados que:

- ⇒ Actúa por coagulación y floculación provocando la rápida precipitación de los turbios en forma de sedimentos compactos.
- ⇒ Tiene un elevado contenido de caseínas micronizadas que adsorben las catequinas, las procianidinas y la mayor parte del hierro (Fe^{+++}).
- ⇒ Adsorbe las enzimas oxidásicas y los microorganismos en suspensión que impiden la clarificación del vino y las sucesivas operaciones de estabilización y filtración.
- ⇒ Acentúa las características aromáticas y la tonalidad del vino respetándolas al máximo.
- ⇒ Es eficaz tanto en fase preventiva como curativa eliminando las fracciones oxidables y oxidadas y actuando sobre los catalizadores de reacciones (metales y enzimas oxidásicas).
- ⇒ Permite prolongar la estabilidad del vino, evitando las quiebras, el pardeamiento y la maderización de los vinos.

APLICACIONES

EVERLASI es un clarificante-estabilizante idóneo para el tratamiento de los mostos y vinos Blancos y Rosados cuando:

- ⇒ El perfil aromático y organoléptico del vino necesita ser respetado al máximo
- ⇒ Se desea obtener clarificaciones rápidas con sedimentos compactos
- ⇒ La presencia de los taninos del mosto/vino es escasa
- ⇒ Se debe eliminar la fracción oxidable o ya oxidada

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30 - 80 g/hL para clarificaciones normales

60 -120 g/hL para clarificaciones con limpideces difíciles de conseguir

Diluir EVERLASI en agua fría en proporción de 1:10 a 1:20 en función de la eficacia requerida y asegurándose de mezclar bien, preferiblemente con agitadores adecuados. Dejar reposar durante algunas horas, volver a mezclar y adicionar la solución obtenida en chorro fino a la masa efectuando un remontado.

COMPOSICIÓN

Caseinato de potasio con elevado contenido de proteínas, montmorillonita con elevado efecto desproteinizante.

ENVASES

Saco de 25 kg

Este producto no está clasificado como peligroso por tanto no requiere hoja de datos de seguridad.