

EVERGEL

Clarificante - Estabilizante

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

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

- ⇒ Actúa por coagulación y floculación provocando la rápida precipitación de las sustancias responsables de la turbidez y formando sedimentos compactos.
- ⇒ Tiene un elevado contenido de ovoalbúminas que adsorben los taninos amargos y de gelatina micronizada eficaz sobre la fracción inestable del color
- ⇒ Adsorbe las enzimas oxidasas y los microorganismos en suspensión que dificultan la limpidez del vino y las sucesivas operaciones de estabilización y de filtración.
- ⇒ Preserva las características cromáticas del vino
- ⇒ Es eficaz tanto en fase preventiva como curativa eliminando las fracciones oxidables y oxidadas y actuando sobre los catalizadores de reacción (metales y enzimas oxidativas).
- ⇒ Mejora la estabilidad del vino, evitando las quebras, el pardeamiento y la maderización de los vinos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30 - 50 g/hl para clarificaciones normales

60 - 100 g/hl para clarificaciones difíciles

Disolver EVERGEL en agua fría en una proporción de 1:10 a 1:20 (más eficaz) teniendo cuidado de mezclar correctamente, preferiblemente con agitadores adecuados. Dejar reposar durante algunas horas, volver a mezclar y añadir la solución obtenida mediante un chorro delgado a la masa durante un remontado.

COMPOSICIÓN

Caseinato de potasio micronizado de elevado contenido de proteínas, ovoalbúmina, gelatina micronizada, montmorillonita de elevado efecto desproteinizante.

ENVASES

Paquete de 1 kg - Saco de 25 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.