

EVERCLAR BIO

**Chiarificante e Stabilizzante esente da Allergeni
ottenuto da materie prime di origine Biologica**

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERCLAR BIO nasce per rispondere alla recente richiesta di avere dei chiarificanti idonei per la **produzione di vini Biologici** che non contengano allergeni, efficaci nella stabilizzazione dei VINI BIANCHI, ROSSI e ROSATI

EVERCLAR BIO offre i seguenti vantaggi:

- migliora la stabilità proteica;
- lascia sedimenti ridotti e compatti;
- floccula rapidamente;
- riduce le perdite associate alle chiarifiche;
- è facilmente dosabile;
- migliora la filtrabilità;

EVERCLAR BIO è un coadiuvante a elevata disperdibilità, di facile impiego e di dosaggio contenuto rispetto ad altri chiarificanti:

- è derivato da **materie prime di origine biologiche**;
- non altera le qualità organolettiche dei vini trattati;
- dopo la dispersione in acqua, rimane stabile per varie ore.

USO E DOSI

20-60 g/hl nei mosti fiore; 15-30 g/hl nei vini.

Sciogliere **EVERCLAR BIO** in acqua fredda in rapporto da 1:10 a 1:20 preferibilmente con appositi agitatori.

Lasciar riposare per qualche ora, rimescolare e aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa tenendola in rimontaggio per ottimizzarne l'omogeneizzazione.

COMPOSIZIONE

Colla di Pesce **Biologica** associata a Bentonite selezionata

CONFEZIONI

Sacco 15 kg

PRODOTTO DERIVATO DA MATERIE PRIME DI ORIGINE BIOLOGICA