



WINE CLEAR EB C

1- DESCRIZIONE

Per rispondere alla recente richiesta di nuovi coadiuvanti privi di allergeni, è stato sperimentato e testato con successo **WINE CLEAR EB C** nella stabilizzazione dei vini rossi, bianchi e rosati.

WINE CLEAR EB C risulta più efficace del “Caseinato di Potassio” per l'assorbimento di catechine e leucoantociani; rispetto a questo storico coadiuvante **WINE CLEAR EB C** offre i seguenti vantaggi:

- Adsorbe gli enzimi ossidasici;
- Migliora la stabilità proteica;
- Provoca sedimenti ridotti e compatti;
- Migliora la filtrabilità.

WINE CLEAR EB C è il coadiuvante idoneo per aumentare la longevità dei vini, migliorarne il quadro sensoriale generale ottenendo nel contempo la stabilità proteica.

WINE CLEAR EB C è un coadiuvante ad elevata disperdibilità che rispetto ad altre proteine non contiene componenti sospetti di cedere allergeni (es: Caseina, Caseinato di Potassio e Albumina d'uovo), non provoca schiuma e che, dopo la dispersione in acqua, la soluzione ottenuta rimane stabile per varie ore.

2- COMPOSIZIONE

Proteine esenti da allergeni, Silici selezionate, Montmorillonite purissima, polimeri di sintesi.

3- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

30-50 g/hl nei mosti fiore.

50-70 g/hl nei mosti torchiati.

20-40 g/hl nei vini.

Sciogliere **WINE CLEAR EB C** in acqua fredda in rapporto da 1:10 a 1:20 preferibilmente con appositi agitatori. Lasciar riposare per qualche ora in acqua, rimescolare ed aggiungere la soluzione ottenuta in filo sottile alla massa tenendola in rimontaggio.

4- CONFEZIONAMENTO

Pacco da 1 kg e sacco da 15 kg.