



WINE CLEAR EB R

1- DESCRIZIONE

WINE CLEAR EB R è un nuovo prodotto “esente da allergeni” messo a punto per la chiarifica dei Vini ROSSI e ROSATI.

WINE CLEAR EB R è risultato efficace a dosaggi inferiori rispetto l’albumina d’uovo sia sotto il profilo gustativo che olfattivo. Positivo è anche l’effetto chiarificante e la compattazione del deposito.

WINE CLEAR EB R nasce come alternativa alle proteine tradizionalmente utilizzate in enologia per la loro azione sui tannini amari sull’astrigenza del vino.

WINE CLEAR EB R viene raccomandato per :

- smussare gli eccessi di tannicità senza appiattire il gusto del vino trattato
- flocculare i tannini amari
- esaltare il fruttato
- apportare rotondità
- ridurre la concentrazione di ocratossine
- eliminare gli odori di ridotto e di mercaptano

WINE CLEAR EB R oltre a non contenere allergeni, presenta una buona solubilità, non genera schiuma nel suo utilizzo e produce un sedimento compatto.

2- COMPOSIZIONE

Preparati da Scorze di lievito selezionate, silici selezionate

3- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

Disperdere **WINE CLEAR EB R** in 10 volumi di acqua tiepida

Attendere 20-30 minuti, agitare nuovamente la soluzione prima di mescolarla alla massa da trattare, possibilmente in filo per ottenere una migliore omogeneizzazione al vino.

Dosi: da 3 a 20 g/h

4-CONFEZIONAMENTO

Pacco da 1 kg e sacco da 10 kg.