

neostabil®

Mejora de la estabilización tartárica y de color de los vinos tintos con crianza.
Afinamiento y mejora organoléptica del vino tratado.

neostabil®

presentación

Neostabil está compuesto de gelatinas seleccionadas, silicatos, taninos y mannoproteínas de levaduras enológicas, especialmente diseñado para el afinado de vinos tintos con crianza.

Este producto está basado en una unión de varias proteínas de alto valor biológico conteniendo una alta proporción de aminoácidos esenciales y masa molecular entorno a 45 KDa. Debido a estas características Neostabil actúa de una forma similar a las fosfo-gluco-proteínas (Albúmina de huevo).

Neostabil, a diferencia de la filtración, que solo remueve partículas sólidas como los restos de levaduras, retira del vino sustancias solubles como taninos polimerizados o proteínas proclives a aparecer en el vino con el cambio de temperatura y el paso del tiempo.

Por ello Neostabil permite la estabilización de la sustancia colorante de los vinos tintos durante más tiempo además de lograr su afinamiento y mejora organoléptica.

Neostabil está indicado para el tratamiento de los vinos tintos de crianza respetando el color y eliminando taninos de bajo peso molecular. Resulta especialmente adecuado su utilización en vinos criados en barricas "no nuevas" al obtener unos vinos más limpios aromáticamente así como para realizar una mejora en la homogeneización de diferentes lotes dejando el vino listo para una muy favorable evolución en botella.

Por composición se trata de un producto **NO ALÉRGICO**.

Investigación + Desarrollo + Innovación, (I+D+I)

Gon-cruz ha realizado una intensa labor de investigación durante varios años para la confección y desarrollo de este producto así como un largo periodo de pruebas con profesionales independientes de la enológica para poder certificar que todas las propiedades atribuidas a este producto son de plena confianza.

Los datos analíticos han sido obtenidos en laboratorios independientes y oficiales.

Disolver Neostabil en agua tibia o con el mismo vino a tratar en la proporción de 10 veces su volumen, con simultánea agitación intensa para evitar la formación de grumos. Posteriormente se añade al vino a tratar, en el transcurso de un remontado o en agitación para una correcta homogeneización del mismo.

Su aplicación será efectiva a los 7 -10 días dependiendo del vino a tratar. Una vez decantado proceder a trasegar y filtrar.

dosis:

5 - 10 g/Hl.

Es recomendable hacer ensayos previos en el laboratorio.

tratamiento



resultados

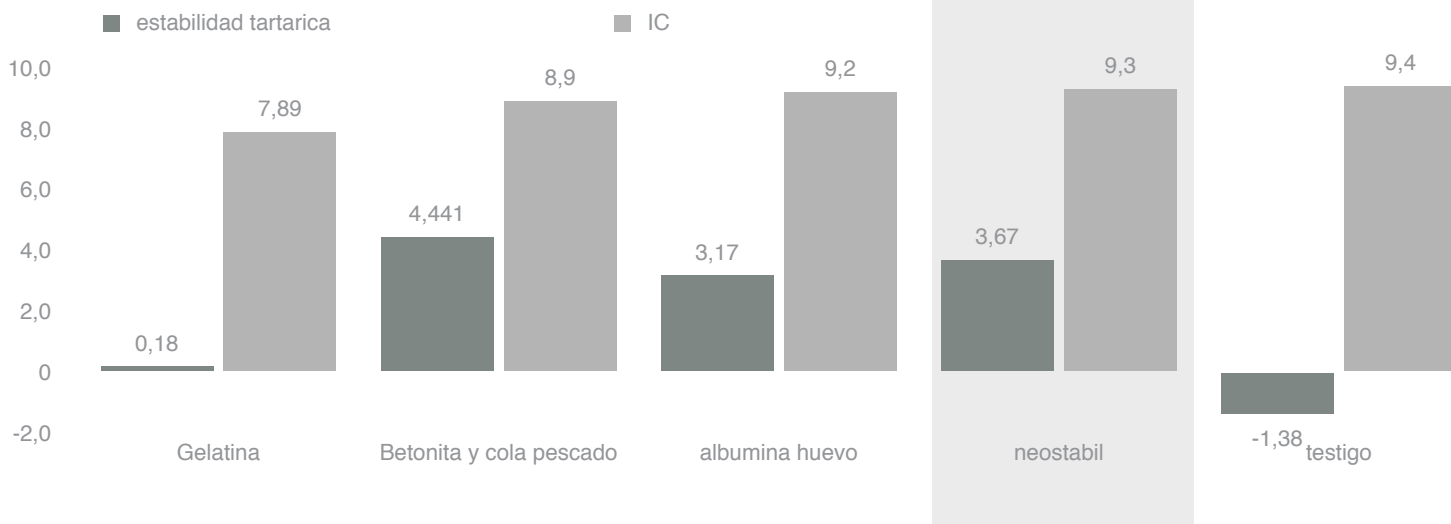
Neostabil resulta ser el producto más completo de todos los comparados, especialmente importante a la hora de conservar color así como conseguir un vino limpio y con menos aristas respetando las características de la madera. No resultando alérgeno como la albúmina de huevo.

Datos obtenidos en el tratamiento de vino tinto variedad Tempranillo de la Rioja Alta de 2009 criado en barrica de roble americano (más de 5 años de edad) durante año y medio y trasegado trimestralmente.

testigo

cata organoléptica

Dosis estándar	Gelatina	Mezcla bentonita y cola de pescado	albúmina de huevo	neostabil	testigo crianza 2009
baja	vino deslavado aunque mejora en otros aspectos al testigo	vino más entero elimina aristas pero no limpia nariz	muy elegante en boca, pero apaga aromas madera	elimina aristas, respeta madera, vino más limpio, organoléptico más completo.	Vino típico crianza de Rioja con aristas, sin terminar de ensamblar y algo sucio.
alta	muy deslavado	elimina aristas	muy elegante en boca, pero apaga aromas madera	elimina aristas, respeta madera, vino más limpio, peor que dosis baja	
clasificación	***	***	****	*****	**



estabilidad tartárica y color

Criterio del test (Würding, Maujean, Gaillard)

vino estable: dato positivo
Diferencias de T° saturación < T° límite de saturación

calidad de vino

barrica + neostabil

incremento calidad

gon-cruz
PRODUCTOS
ENOLÓGICOS
E INDUSTRIALES