

# Superneostabil MF

## Características:

SúperNeostabil MF es una solución filtrada y estabilizada de gomas arábicas exenta de impurezas.

Dado su especial tratamiento, el SúperNeostabil MF presenta un peso molecular bajo y homogéneo, que posibilita su acción sobre los distintos compuestos presentes en el vino, principalmente taninos astringentes.

SuperNeostabil MF debido a su proceso de fabricación, está exenta de partículas pesadas, y por lo tanto, su acción estabilizadora es menor a SuperNeostabil y SuperNeostabil SL.

En cambio, su composición se encuentra dominada por partículas más pequeñas **obteniendo con su aplicación unos vinos con mayor efecto glicérico y voluminoso.**



## Instrucciones de uso:

Por ser una solución líquida, filtrada y aséptica su adición es rápida y fácil. Adicionar el producto directamente sobre el vino a tratar, asegurándose una perfecta homogeneización del mismo.

El SúperNeostabil MF debe ser incorporado en vinos limpios justo antes del proceso final del embotellado.

**Dado su proceso de fabricación es posible su adición antes de la última filtración**

## Dosis:

Orientativa: 50-200 gr. /Hl. de vino

## Envasado:

Bidones de 25 kg.

## Conservación:

Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.