

NOMBRE: NEOSTABIL FISH

COMPOSICIÓN:

Clarificante suave a base de gelatinas seleccionadas, silicatos y cola de pescado atomizada, especialmente diseñado para el afinado de vinos tintos de calidad.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto	polvo copo
Color	blanco-crema
Olor	característico a cola de pescado
Solubilidad	se hincha en agua formando un gel traslucido

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

pH	5-10
Plomo:	< 5 mg./Kg.
Cenizas:	< 2 p./100
Mercurio:	< 0.15 mg./Kg.
Arsénico:	< 1 mg./Kg.
Hierro:	< 50 mg./Kg.
Aluminio:	< 2.5 gr./Kg.
Calcio+Mg:	< 100 meq/ 100 gr.
Cromo:	< 10 mg./Kg.
Cobre:	< 30 mg./Kg.
Zinc:	< 50 mg. /Kg.
Cadmio:	< 0.5 mg./Kg.
Nitrógeno total:	> 14 p/100
Dióxido azufre:	< 50 mg./Kg.
Urea:	< 2.5 gr./Kg.

USO PREVISTO:

Neostabil fish es un absorbente de taninos astringentes, elimina tonos amargos y ásperos. Neostabil fish se encuentra libre de alérgenos.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) Nº 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades:

Neostabil fish está especialmente indicado para el tratamiento de los vinos tintos de calidad respetando el color y eliminando taninos de bajo peso molecular.

Dosis:

Reducción Suave: 5 -10 g/Hl.
Reducción taninos media: 15-30g / 100 L
Reducción tánica fuerte: 30-50 g/ 100 L.
Es recomendable hacer ensayos previos en Laboratorio.

Modo de empleo:

Disolver Neostabil fish en agua tibia 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. Su aplicación será efectiva a los 7 -10 días dependiendo del vino a tratar. Una vez decantado proceder a trasegar y filtrar.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 2 años desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En el envase
Primera Línea: Lote de trazabilidad
Segunda Línea: Consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 1 Kg.
Saco 5 Kg.