

Fecha: 15/09/20 Rev.:02

NOMBRE: NEOSTABIL

COMPOSICIÓN: Afinado suave a base de gelatinas seleccionadas, taninos, silicatos y manoproteínas de levaduras enológicas, especialmente diseñado para el afinado de vinos tintos con crianza

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:

Estado físico: sólido en polvo, color blanco grisáceo.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Cenizas	< 4 p/100
Plomo	< 5 mg./Kg.
Mercurio	< 0.15 mg./Kg.
Arsénico	< 1 mg./Kg.
Hierro	< 50 mg./Kg.
Aluminio	2.5 gr./Kg.
Calcio+ magnesio	100 meq/100 gr.
Cadmio	< 0.5 mg./Kg.
Nitrógeno total	5-75 gr./Kg.

USO PREVISTO: Clarificación respetuosa de los vinos.

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 SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: Afinado suave a base de gelatinas seleccionadas, taninos, silicatos y mannoproteínas de levaduras enológicas, especialmente diseñado para el afinado de vinos tintos con crianza

Dosis: Tintos: 5-15 gr./Hl.

Modo de empleo:

Disolver Neostabil 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 envase
Primera Línea : referente a lote.
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 1 Kg. y saco 10 Kg.