

Fecha: 01/04/21 Rev.:02.

**NOMBRE:** NEOSTABIL VEGE.

**COMPOSICIÓN:** Clarificante suave a base de gelatinas vegetales de guisante , taninos, silicatos y mannoproteinas de levaduras enológicas, especialmente diseñado para clarificación respetuosa de vinos tintos.

**REQUISITOS LEGALES:**

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

Estado físico: sólido en polvo, color blanco grisáceo.

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

Cenizas	<4%
Arsénico	< 1 mg/Kg
Hierro	< 50 mg/Kg
Plomo	<5 mg/Kg
Mercurio	<0.15mg/Kg
Cadmio	<0.5mg/Kg
Cromo	<10mg/Kg
Cobre	<35mg/kg
Zinc	<50 mg/Kg
Microorganismos	<5·10 <sup>4</sup> CFU/g
Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Moho	<10 <sup>3</sup> CFU/g
Levaduras	<10 <sup>3</sup> CFU/g

**USO PREVISTO:** Clarificación suave y afinado de vinos tintos.

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

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 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"/>

**Dosis:** Tintos: 5-15 gr./Hl. Realizar ensayos previos en laboratorio.

**Modo de empleo:**

Disolver Neostabil Vege 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:**

Envase de 1 y 10 Kg.