

Neostabil

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

Características:

Neostabil es un absorbente de taninos astringentes, elimina tonos amargos y ásperos.

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 permite la estabilización de la sustancia colorante de los vinos tintos además de su afinamiento y mejora organoléptica.

Neostabil está especialmente indicado para el tratamiento de los vinos de crianza respetando el color y eliminando taninos de bajo peso molecular. (Taninos astringente)

Dosis:

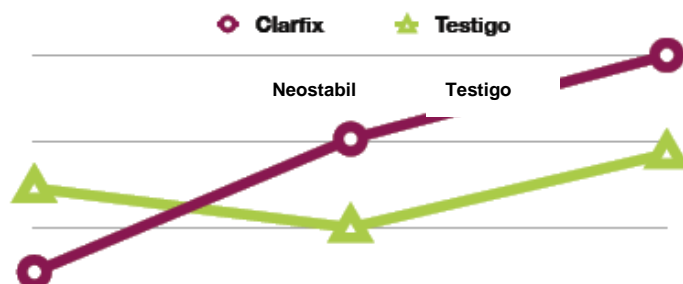
5 -15 g/Hl.
Es recomendable hacer ensayos previos en Laboratorio.

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.

Conservación:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.



"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/05/11 -"