

Neostabil blanc

Clarificación a base de silicatos, manoproteínas y cola de pescado, especialmente diseñado para la clarificación de vinos blancos de calidad.

Características:

Neostabil blanc es un clarificante elaborado con coadyuvantes tecnológicos que trabajan conjuntamente para, en un único tratamiento, clarificar y estabilizar oxidasicamente los vinos blancos de calidad.

Debido al equilibrio entre sus componentes, su utilización mejora organolépticamente los vinos blancos tratados, favoreciendo la suavidad del vino sin empobrecer su estructura.

Neostabil blanc, gracias a su composición, atrae y arrastra todo tipo de partículas, desde las más grandes a las más pequeñas, confiriendo a los vinos blancos gran brillantez.

Durante su actuación también logramos eliminar matices amargos así como recuperar los sabores y aromas frescos de los vinos blancos de calidad.

Neostabil blanc, deja el vino listo para posteriores filtraciones.

Dosis:

20 -60 g/Hl.

Dosis máxima 150 g/Hl. dependiendo del grado de desproteínización requerido.

Es recomendable hacer ensayos previos en Laboratorio.

Modo de empleo:

Disolver **Neostabil blanc** 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.

Envase:

1 Kg. y 10 Kg