

LIBRE DE ALERGENOS

# Neostabil fish

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

## Características:

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

A diferencia de otros clarificantes, la combinación de los diferentes productos permite la estabilización de la sustancia colorante de los vinos tintos además de su afinamiento y mejora organoléptica.

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

Gracias a su utilización obtenemos un grado de limpidez y compactación de las lías superior a otras alternativas existentes en el mercado pero conservando la mejora organoléptica obtenida con tratamientos donde únicamente se utiliza gelatina.

## 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.

## Conservación:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

## Envase:

1 Kg.  
5 Kg.

