

Neostabil vege

Clarificante suave a base de gelatinas vegetales seleccionadas, taninos, silicatos y manno proteínas de levaduras enológicas, especialmente diseñado para clarificación respetuosa de vinos tintos

Características:

Neostabil vege es un absorbente de taninos astringentes, elimina tonos amargos y ásperos. Neostabil vege se encuentra libre de alérgenos y de sustancias procedentes de pieles y cartílagos animales.

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

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 en gelatinas de tipo animal.

Dosis:

5 -15 g/Hl.
Es recomendable hacer 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.

Conservación:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

Envase:

1 Kg.
10 Kg.