

Descripción	Estabilizante de las precipitaciones tartáricas.
Composición	Mezcla de polisacáridos, manoproteínas y éter carboximetílico de celulosa.
Especificaciones técnicas	➤ Recomendado tanto para vinos blancos como para vinos tintos ➤ Garantiza la estabilidad de los vinos por 5-10 años ➤ Estudiado para estabilizar los vinos de duración media ➤ Confiere suavidad y redondez ➤ Específico para vinos que se vayan a comercializar a granel (garrafas o bag in box) ➤ Coste/litro muy competitivo
Aplicaciones	Producto para uso profesional enológico Producto que se debe utilizar en vinos proteicamente estables. Los vinos blancos son fácilmente filtrables pasados 3 días de la adición. Con un análisis químico y/o conductimétrica de la estabilidad tartárica del vino es posible determinar con exactitud la dosis correcta que se debe utilizar. Dosis recomendada: ves tabla.
Método de preparación	Disolver en agua a 60°C en proporción 1:25 y dejar rehidratar durante 2 horas. Sucesivamente diluir en otro vino en proporción de 1:3 y añadir a la masa mediante remontaje. Seguir indicaciones en la ficha: Retinex y Flix: reglas generales para el correcto uso.
Embalaje	Envases de kg 1, kg 5 y cajas de Kg 25.
Duración y conservación	Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz. Período de conservación: como de indicación en etiqueta. No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones. No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Dosificaciòn Vinos Blancos

Potasio hasta 750 mg/l	11 g/hl
Potasio hasta 900 mg/l	12,5 g/hl
Potasio hasta 1000 mg/l	13,5 g/hl

Dosificaciòn Vinos Tintos

Potasio hasta 1000 mg/l	12,5 g/hl
Potasio hasta 1100 mg/l	13,5 g/hl
Potasio hasta 1200 mg/l	14,5 g/hl
Potasio hasta 1300 mg/l	15,5 g/hl
Potasio hasta 1400 mg/l	16,5 g/hl
Potasio hasta 1500 mg/l	17,6 g/hl