

Descripción	Estabilizante de las precipitaciones tartáricas.
Composición	Mezcla de polisacáridos, manoproteínas y éter carboximetil de la celulosa.
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">► Indicado tanto para vinos blancos como para vinos tintos► Garantiza la estabilidad de los vinos durante más de veinte años Producto para uso profesional enológico.
Aplicaciones	Producto para emplear en vino proteicamente estable. Los vinos blancos son fácilmente filtrables después de 4 días de haberlo añadido. Con una análisis química y o de conductividad de la estabilidad tartárica del vino, es posible determinar con exactitud la dosis correcta a emplear. Dosis recomendada: ves tabla.
Método de preparación	Diluir en agua a 60°C en proporción 1:35 y dejar a rehidratar durante 2-3 horas . Sucesivamente, diluir en otro vino en proporción de 1:3 y añadir a la masa total mediante remontado. Seguir indicaciones en la ficha: Retinex y Flix: reglas generales para el correcto uso .
Embalaje	Confecciones de 1 kg y de 5 kg.
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.

Dosificación Vinos Blancos

Potasio hasta 750 mg/l	10 g/hl
Potasio hasta 900 mg/l	11 g/hl
Potasio hasta 1000 mg/l	12 g/hl

Dosificación Vinos Tintos

Potasio hasta 1000 mg/l	11 g/hl
Potasio hasta 1100 mg/l	12 g/hl
Potasio hasta 1200 mg/l	13 g/hl
Potasio hasta 1300 mg/l	14 g/hl
Potasio hasta 1400 mg/l	15 g/hl
Potasio hasta 1500 mg/l	16 g/hl