

Descrizione	Stabilizzante delle precipitazioni tartariche.
Composizione	Miscela di polisaccaridi, mannoproteine ed etere carbossimetilico della cellulosa.
Specifiche tecniche	<ul style="list-style-type: none">➤ Indicato sia per vini bianchi che vini rossi➤ Garantisce la stabilità dei vini per 5-10 anni➤ Studiato per stabilizzare i vini di media durata➤ Conferisce morbidezza e rotondità➤ Specifico per vini da commercializzare sfusi (damigiana o bag in box)➤ Costo/litro molto competitivo <p>Prodotto per uso professionale enologico.</p>
Applicazioni	<p>Prodotto da impiegare su vino proteicamente stabile. I vini bianchi sono facilmente filtrabili dopo 3 giorni dall'aggiunta. Con un'analisi chimica e/o conduttimetrica della stabilità tartarica del vino è possibile determinare con esattezza la dose corretta da impiegare. Dosaggio consigliato: vedi tabella</p>
Modalità di preparazione	<p>Sciogliere in acqua a 60°C in rapporto 1:25 e lasciare a reidratare per 2 ore. Successivamente diluire in altro vino in proporzione di 1:3 ed aggiungere alla massa mediante rimontaggio. Seguire le indicazioni riportate nella scheda: Retinex e Flix: regole generali per il corretto uso.</p>
Confezioni	Confezioni da kg 1, kg 5 e scatole da Kg 25.
Durata e conservazione	<p>Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.</p> <p>No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.</p>

**Dosaggi
Vini Bianchi**

Potassio fino a 750 mg/l	11 g/hl
Potassio fino a 900 mg/l	12,5 g/hl
Potassio fino a 1000 mg/l	13,5 g/hl

**Dosaggi
Vini Rossi**

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