

Descripción	Estabilizante coloidal líquido.
Composición	Producto natural compuesto por polisacáridos de ramnosa y ácido glucurónico.
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">➤ Altísimo peso molecular➤ Exclusivamente de derivación vegetal➤ Concentración 25% <p>Producto para uso profesional enológico Reg. CEE/UE N° 934/2019 e International Enological Codex OIV</p>
Aplicaciones	<p>Aumenta suavidad y dulzura en los vinos con bajo contenido en glicerina; dando redondez a los vinos donde no se quiere tener un residuo en azúcar (ej. vinos tintos embotellados sin microfiltración). Indicado para estabilizar el color de los vinos tintos. Bloquea la ligera inestabilidad proteica; mejora la estructura de vinos con bajo extracto. Añadir con dosificador directamente en la línea de embotellamiento. Dosis recomendada: vinos blancos y tintos de 40 a 400g por hl.</p>
Embalaje	Envases de 10 kg y 25 kg.
Duración y conservación	<p>Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz. Periodo de conservación del embalaje cerrado: max 30 meses.</p> <p>No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003. No Alérgenos conforme Reg. CE n. 1169/2011</p>