



Retinex Gel

Estabilizantes.

Adecuado para estilos de vino:

nuevos productos, vinos tintos, vinos blancos.

Mezcla de polisacáridos, manoproteínas y éter carboximetil de la celulosa.

Producto para vinos proteicamente estables

Utilización: diluir en el vino y añadir a la masa mediante un remontado, o con un dosificador en post-filtración.

Los vinos blancos se pueden filtrar fácilmente pasados 3 días de la adición y en los vinos tintos pasados 30 días. Se puede añadir también una hora antes del embotellamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Puede utilizarse tanto para vinos blancos como para vinos tintos
- Garantiza la estabilidad de los vinos durante 3-5 años
- Estudiado para estabilizar los vinos de media duración
- Confiere suavidad y volumen
- Específico para vinos comercializados a granel (garrafa o bag in box)
- Coste/litro muy competitivo

Producto para uso profesional enológico ' Reg. CE n.606/2009

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003

No Alérgeno conforme Reg. CE n. 1169/2011

EMBALAJE:

Bidones de 25 Kg, Gig de 1000 Kg

DURACIÓN Y CONSERVACIÓN:

Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz. Período

de conservación de la confección sigilada: 3 años.

APLICACIONES:

Dosis: 100-150 g/hl. La dosis exacta se calcula a través la determinación

del potasio y del calcio, o mediante conductividad eléctrica.