



Retinex 5

Stabilizzanti.

Adatto per stili di vino:
vini rossi, vini bianchi.

Miscela di polisaccaridi, mannoproteine ed etere carbossimetilico della cellulosa.

Prodotto da impiegare su vino proteicamente stabile. I vini bianchi sono facilmente filtrabili dopo 3 gg dall'aggiunta.

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.

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 link.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- 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

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

CONFEZIONI:

Confezioni da kg 1, kg 5 e scatole da Kg 25.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

- Retinex e Flix: regole generali per il corretto uso
- Dosaggi Retinex 5