

Retinex Gel

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 giorni dall'aggiunta.

Diluire in vino ed aggiungere alla massa mediante rimontaggio, oppure con dosatore in post-filtrazione.

Il dosaggio esatto è definibile tramite determinazione del potassio e del calcio, oppure mediante misura conduttimetrica. 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:

Taniche da 25 kg, big da 1.000 kg

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 Gel