

RETINEX

Ficha técnica

Descripción

Estabilizante de las precipitaciones tartáricas.

Composición

Mezcla de polisacáridos, manoproteínas y éter carboximetil de la celulosa

Especificaciones técnicas

- ⇒ Indicado tanto para vinos blancos como para vinos tintos
- ⇒ Garantiza la estabilidad de los vinos durante muchos años.

Producto para uso profesional enológico

Aplicaciones

Producto para emplear en vino proteicamente estable.

Los vinos blancos son fácilmente filtrables después de 4 días de haberlo añadido.

Con un análisis químico y o de conductividad de la estabilidad tartárica del vino, es posible determinar con exactitud la dosis correcta a emplear.

Dosis recomendada: ves tabla

Método de preparación

Diluir en agua a 60°C en proporción 1:35 y dejar a rehidratar durante 2 horas. Sucesivamente, diluir en otro vino en proporción de 1:3 y añadir a la masa total mediante remontado.

Seguir indicaciones en la ficha: **Retinex y Flix: reglas generales para el correcto uso**

Embalaje

Confecciones de 1 kg y de 5 kg.

Duración y conservación

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

Período de conservación: como de indicación en etiqueta

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Dosificaciòn RETINEX

Vinos Blancos

Potasio hasta 750 mg/l	10 g/hl
Potasio hasta 900 mg/l	11 g/hl
Potasio hasta 1000 mg/l	12 g/hl

Vinos Tintos

Potasio hasta 1000 mg/l	11 g/hl
Potasio hasta 1100 mg/l	12 g/hl
Potasio hasta 1200 mg/l	13 g/hl
Potasio hasta 1300 mg/l	14 g/hl
Potasio hasta 1400 mg/l	15 g/hl
Potasio hasta 1500 mg/l	16 g/hl