

# RONDEUR STAB

**Coadiuvante di affinamento – Stabilizzante per vini bianchi ,rosati e rossi.**

## CARATTERISTICHE

*RONDEUR STAB è un prodotto completamente solubile specificamente studiato per stabilizzare ed allo stesso tempo ammorbidire i vini.*

*Le sue proprietà favoriscono la formazione di complessi colloidali stabili, migliorando la stabilità tartarica e donando morbidezza e rotondità ai vini.*

## APPLICAZIONI

*RONDEUR STAB è un prodotto a base di polisaccaridi vegetali e mannoproteine derivate da *Saccharomyces cerevisiae*, il suo impiego consente di correggere situazioni di eccessiva magrezza e astringenza.*

*Il suo impiego favorisce l'incremento della stabilità tartarica dei vini tramite la formazione di complessi colloidali stabili e migliora, nel contempo, la morbidezza e la rotondità equilibrando anche le componenti acide.*

***Viste le sue proprietà se ne consiglia l'impiego nelle ultime fasi dell'affinamento.***

## DOSI E MODALITA' D'USO

*Per vini bianchi, rosati e rossi:*

- *Per apporto gustativo: dose minima consigliata 5 g/hl*
- *Per migliorare la stabilità tartarica: dosi da 15 a 30 g/hl.*

*Stemperare in vino (in rapporto 1:10), agitare bene al fine di ottenere una buona omogeneizzazione. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso*

## COMPOSIZIONE

*Preparato a base di polisaccaridi vegetali e mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae*.*

## CONFEZIONI

*Pacco 1 kg*

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**