DUROX
ENOLOGIA S.R.L.

# NATURE´ FINE

Levaduras inactivadas

## COMPOSICIÓN
Levaduras inactivadas

## INTERÉS ENOLÓGICO
Clarificación del vino limitando pérdidas.
Estabilización del color.
Mejora de la filtrabilidad.
Mejora las propiedades organolépticas quitando los taninos malos y aportando redondez.

## CAMPO DE APLICACIÓN
Clarificante 100% natural de vinos tintos de calidad. Es un producto de la levadura para la clarificación, la estabilización del color y la mejora de las características organolépticas de los vinos tintos.

## DOSIS RECOMENDADA
10 – 30 g/HL

## MODO DE USO
Disolver 5 a 10 veces su peso en agua. Una vez incorporado, homogeneizar con un remontado en los depósitos o con un bâtonnage en barrica.

## CONSERVACIÓN
Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

## PRESENTACIÓN
Bolsas de 10 Kg y 25 Kg.

Alsina 2336 – G.Cruz – Mza
Tel: 261-4313666
administracion@durox.com.ar
www.durox.com.ar