

Description	Stabilisant colloidal.
Composition	Produit naturel composé de polysaccharides de rhamnose et d'acide glucoronique.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">► Poids moléculaire très élevé► Exclusivement de dérivation végétale <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	<p>Il augmente le moelleux et la douceur des vins avec de faibles teneurs en glycérine; en donnant de la rondeur aux vins lorsqu'on ne souhaite pas qu'il y ait un reste sucré (par exemple les vins rouges mis en bouteille sans microfiltration). Indiqué pour stabiliser la couleur des vins rouges. Il bloque la légère instabilité protéique; il améliore la structure des vins avec un extrait faible. A utiliser en ligne ou juste avant la mise en bouteille. Dosage conseillé: vins blancs 20-35 g/hl, vins rouges 25-100 g/hl. Disponible également sous forme liquide: Flix Liquid plus.</p>
Préparation	<p>Il peut être dissous directement dans le vin, ou dans de l'eau à 30-50°C à un rapport de 1:10 et employé tout de suite. Suivre les indications réportées dans la fiche: Retinex e Flix: règles générales pour une utilisation correcte.</p>
Conditionnement	Sachets de 1 kg, 5 kg et 25 kg.
Durée et conservation	<p>Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.</p> <p>Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures. Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.</p>