

Description	Stabilisant colloïdal liquide.
Composition	Produit naturel composé de polysaccharides de rhamnose et d'acide glucuronique.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">➤ Masse moléculaire élevée➤ Exclusivement d'origine végétale➤ Concentration 25% <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Augmente la finesse et la douceur des vins à faible teneur en glycérine; donne de la rondeur aux vins où aucun résidu sucré n'est souhaité (par exemple, les vins rouges mis en bouteille sans microfiltration). Indiqué pour stabiliser la couleur des vins rouges. Il enraye la légère instabilité protéique et améliore la structure des vins avec peu d'extrait. Dosage conseillé: vins blancs et rouges de 40 à 400 g/hl.
Préparation	Ajouter avec un appareil de mesure directement dans la ligne d'embouteillage. Suivez les instructions données dans la fiche: Retinex et Flix: règles générales pour une utilisation correcte.
Conditionnement	Barils de 10 et 25 kg.
Durée et conservation	Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette. 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.