BIOENOLOGIA 2.0

FLIX

Descripción

Estabilizante coloidal.

Composición

Producto natural compuesto de polisacáridos de ramnosio y ácido glucurónico.

Especificaciones técnicas

> Altísimo peso molecular
> Exclusivamente de derivación vegetal

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Aumenta la suavidad y amabilidad en los vinos con bajos tenores en glicerina, confiriendo redondez a los vinos donde no se desee tener un residuo de azúcar (ej. vinos tintos embotellados sin microfiltración).
Indicado para estabilizar el color de los vinos tintos.
Bloquea la ligera inestabilidad proteica; mejora la estructura de vinos con bajo extracto.
Para utilizar en línea o bien inmediatamente antes del embotellamiento
Dosis recomendada: vinos blancos 20-35 g/hl, vinos tintos 25-100 g/hl.
Disponible de forma líquida estéril: Flix Liquid Plus

Método de preparación

Se puede diluir directamente en el vino, o bien en agua a 30–50°C en proporción 1:10 y empleàndolo al instante.
Seguir indicaciones en la ficha: **Retinex y Flix: reglas generales para el correcto uso.**

Embalaje

Sacos de 1 kg, 5 kg y 25 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.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com