

Description	Stabilisant des précipitations tartriques.
Composition	Mélange de polysaccharides, mannoprotéines et éther carboxyméthyle de la cellulose.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">▶ Indiqué pour les vins blancs et rouges▶ Assure la stabilité des vins pendant 5 à 10 ans▶ Conçu pour stabiliser les vins de moyenne durée▶ Donne douceur et rondeur▶ Spécifique pour les vins vendus en vrac (dame-jeanne ou bag in box)▶ Coût / litre très compétitif <p>Produit destiné à l'usage professionnel œnologique.</p>
Utilisation	Produit à utiliser sur du vin protéiquement stable. Les vins blancs sont facilement filtrés 3 jours après l'addition. Le dosage exact peut être déterminé en déterminant le potassium et le calcium, ou par mesure conductimétrique. Dosage recommandé: voir le tableau.
Préparation	Diluer dans du vin et ajouter à la masse par remontage ou avec une unité de dosage post-filtration. Suivre les indications réportées dans la fiche: Retinex e Flix: règles générales pour une utilisation correcte.
Conditionnement	Bidons de 25 kg Big de 1000 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.

**Dosages
Vins Blancs**

Potassium jusqu'à 750 mg/l	176 g/hl
Potassium jusqu'à 900 mg/l	200 g/hl
Potassium jusqu'à 1000 mg/l	215 g/hl

**Dosages
Vins Rouges**

Potassium jusqu'à 1000 mg/l	200 g/hl
Potassium jusqu'à 1100 mg/l	215 g/hl
Potassium jusqu'à 1200 mg/l	230 g/hl
Potassium jusqu'à 1300 mg/l	245 g/hl
Potassium jusqu'à 1400 mg/l	260 g/hl
Potassium jusqu'à 1500 mg/l	280 g/hl