

Flix Liquid Plus

Stabilizzanti.



Adatto per stili di vino:

vini rossi, vini bianchi.

Stabilizzante colloidale liquido.

Prodotto naturale composto da polisaccaridi di ramnosio ed acido glucuronico.

Aumenta morbidezza e dolcezza nei vini con bassi tenori in glicerina; conferendo rotondità ai vini dove non si desidera avere un residuo zuccherino (es. vini rossi imbottigliati senza microfiltrazione). Indicato per stabilizzare il colore dei vini rossi. Blocca la leggera instabilità proteica; migliora la struttura di vini con basso estratto.

Dosaggio consigliato: vini bianchi e rossi 40-400 g/hl.

Aggiungere con dosatore direttamente nella linea di imbottigliamento.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Altissimo peso molecolare
- Esclusivamente di derivazione vegetale
- Concentrazione 25%

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Taniche da 10 kg e 25 kg.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

- Retinex e Flix: regole generali per il corretto uso