



Flix

Stabilizzanti.

Adatto per stili di vino:
vini rossi, vini bianchi.

Stabilizzante colloidale.

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. Da utilizzare in linea oppure immediatamente prima dell'imbottigliamento. Dosaggio consigliato: vini bianchi 20-35 g/hl, vini rossi 25-100 g/hl.

Si può sciogliere direttamente nel vino, oppure in acqua a 30 ' 50°C in rapporto 1:10 al momento dell'utilizzo. Disponibile anche in forma liquida sterile: Flix Liquid Plus

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

CARATTERISTICHE:

- Altissimo potere molecolare.
- Esclusivamente di derivazione vegetale.

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:

Sacchetti da 1 kg, 5 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