

FOCUS HI SMOOTH



Fibre "hydrocolloïd-like" issue de la graine de lin

Propriétés & Tests



- Process à froid : solubilité et dispersion
- Homogénéité du mélange



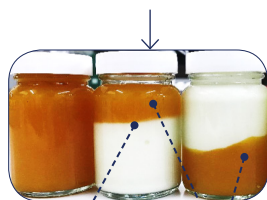
Stabilisant



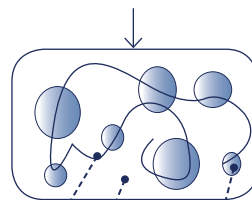
Foisonnant



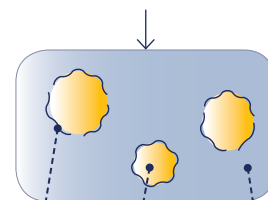
Emulsionnant



Séparation nette
La densité n'influe pas



Liquide
Bulles d'air
HI SMOOTH



Gouttelettes d'huile
Phase aqueuse continue
HI SMOOTH

APPLICATIONS

- Vinaigrette
- Milk shake ou poudre instantanée
- Yaourt sur coulis de fruits
-

DOSAGES INDICATIFS

- Emulsionnant : 0,3% - 0,6%
- Foisonnant : 0,6% - 0,8%
- Stabilisant : 1% - 1,7%

Représentation moléculaire

