



## FOCUS HI SMOOTH



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

### Propriétés & Tests



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



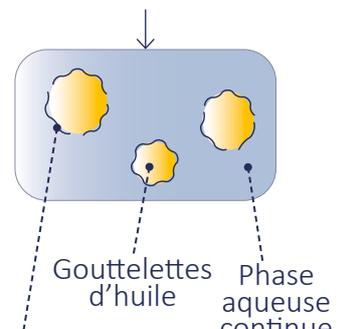
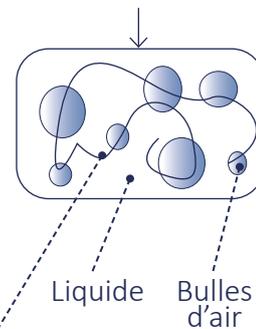
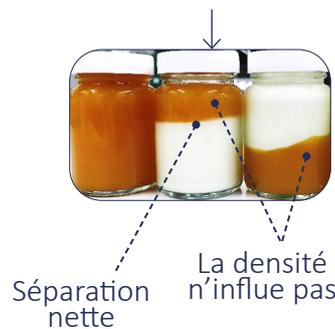
Stabilisant



Foisonnant



Emulsionnant



HI SMOOTH

HI SMOOTH

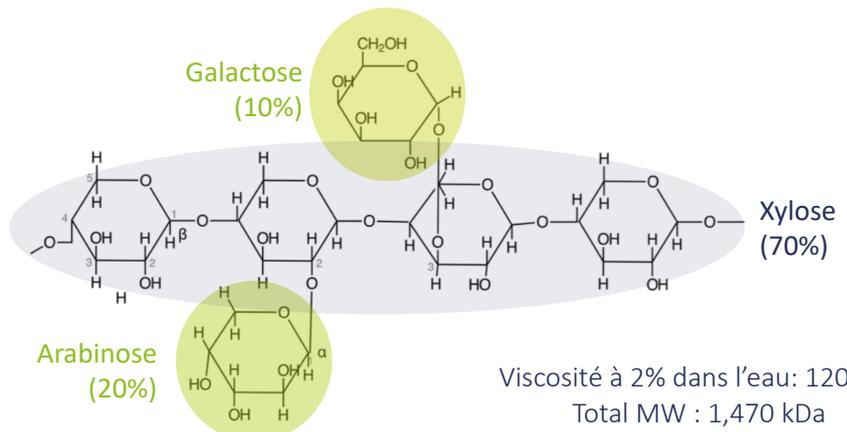
### APPLICATIONS

- 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



Viscosité à 2% dans l'eau: 1200 cp  
Total MW : 1,470 kDa

