

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Extasym Flottation

COMPOSITION :
PECTINASES ISSUES D'ASPERGILLUS NIGER, NON OGM, PRÉPARATION
ENZYMATIQUE EXEMPTÉ D'ACTIVITÉ CINNAMOYL ESTÉRISE

Améliore et accélère le procédé de flottation

Caractéristiques physiques

Aspect : liquide
Couleur : ambre

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Moût : 1 à 3 ml/hl

- Diluer dans 10 fois son poids d'eau dans un récipient propre.
- Ne pas mélanger avec la Bentonite.

Analyse physico-chimique

Cinnamoyl esterase < 15 U/g
Autres composants :
Glycerol (30%), sulfate d'ammonium (5%),
sorbate de potassium (0,14%), glycerin (30%),
ammonium sulphate (5%), potassium sorbate
(0,14%)
Cadmium < 0,5 mg/kg
Mercure < 0,5 mg/kg
Arsenic < 3 mg/kg
Plomb < 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 1 kg
Stocker à l'abri de la lumière à une température inférieure à 20°C dans un local sec et exempt d'odeur.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017