

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Verek stab'color

COMPOSITION :

GOMME ARABIQUE ISSUE DE L'ACACIA VEREK EN SOLUTION À 30 %
SOLUTION DE GOMME ARABIQUE À 300 g/l, DE PREMIÈRE QUALITÉ, SANS IMPURETÉS

Stabilité élevée de la matière colorante

- ▶ Protège la matière colorante en s'adaptant aux traitements simultanés avec la CMC
- ▶ Augmente les sensations de corps et de douceur en bouche tout en respectant les caractéristiques aromatiques du vin

Caractéristiques physiques

Aspect : visqueux
Couleur : jaune opalin

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Vins : 70 et 200 ml/hl

Attention, il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire afin de déterminer la dose optimale.

- À incorporer après filtration finale juste avant l'embouteillage.

Analyse physico-chimique

Pureté	(g/l)	300
Densité	(g/cm ³)	1,09 - 1,11
pH		3,4 - 3,8
Turbidité	(NTU)	< 80
SO ₂ total	(g/l)	2 - 4

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 5 kg
Bidon de 24 kg

À conserver dans son emballage d'origine non ouvert.

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