

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Natura Pat

COMPOSITION :
PROTÉINE VÉGÉTALE PURE EXTRAITE DE PATATINE

Clarifiant végétal sans allergène

- ▶ Sa réactivité permet des clarifications rapides et efficaces sur vins et moûts
 - ▶ Élimination sélective des polyphénols oxydables sur les vins blancs
- ▶ Sur les vins rouges, amélioration de la limpidité et de l'astringence tannique sans modification de l'équilibre polyphénolique

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre
Couleur : crème

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Moûts : 3-20 g/hl
Vins : 1-10 g/hl

- Incorporer délicatement dans 10 fois son poids en eau et opérer une agitation jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Incorporer à la masse à traiter et homogénéiser avec un remontage.
- Sur les vins blancs, l'emploi de Natura Pat doit être effectué suite à l'utilisation de Bentonite.

Aspects réglementaires

Dose maximale autorisée : **50 g/hl**

Analyse physico-chimique

Azote total	(%)	> 10
Cendre	(%)	< 8
Pb	(mg/kg)	< 5
Arsenic	(mg/kg)	< 3
Cadmium	(mg/kg)	< 1
Microorganismes totaux	(UFC/g)	< 5-10 ⁴

Alimentarité

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

Conditionnement et stockage

Sac de 1 kg
Sac de 12,5 kg

À conserver à l'abri de l'humidité et de source d'odeurs.

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