

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Natura Pro liquide

COMPOSITION :

PROTÉINE VÉGÉTALE PURE DE PROTÉINE DE POIS
SOLUTION LIQUIDE STABILISÉE AU SOUFRE

Clarifiant « non allergène » pour moûts et vins

- ▶ Clarification des moûts en débourageage ou fermentation alcoolique
 - ▶ Clarification des vins rouges et des vins blancs
 - ▶ Sa formulation liquide facilite son utilisation

Caractéristiques physiques

Aspect : liquide
Couleur : crème

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Moûts : 50 - 200 ml/hl
Vins blancs/rosés : 20 - 100 ml/hl
Vins rouges : 50 - 200 ml/hl

- Incorporer directement sur moûts et vins.
- Incorporer au volume total à traiter, à l'aide d'une pompe doseuse de préférence.
- S'assurer d'une bonne homogénéisation.

Analyse physico-chimique

Contenu en protéines (%)	> 74
Plomb (ppm)	< 5
Cadmium (ppm)	< 1
Cendres (%)	< 8
Humidité (%)	< 12
SO ₂ (ppm)	2000-4000
PH	3-4
Densité (g/l)	> 1025

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 22 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre, à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité.

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