

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Acide Ascorbique

COMPOSITION : C₆H₈O₆

Puissant antioxydant permettant une réduction d'intensité des phénomènes d'oxydations des goûts et une meilleure conservation des vins

► Il assure la préservation des arômes et des composés phénoliques

Caractéristiques physiques

Aspect : cristaux inodores

Couleur : blanc

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Vin : 5 à 10 g/hl

Curatif : 15 à 20 g/hl

- Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de vin.
- Homogénéiser sans aération.
- Il est recommandé lors de l'utilisation sur vin à l'embouteillage, de vérifier que l'on dispose bien d'une dose suffisante de SO₂ libre.
- Utiliser la solution dans les 2 heures consécutives à la préparation.

Aspects réglementaires

Dose maximale autorisée : 25 g/hl

Analyse physico-chimique

Pureté	(%)	> 99,0
Pouvoir rotatoire		+ 20,5 à + 21,5
pH		2,1 - 2,6
Cendres	(%)	< 0,1
Oxalates	(%)	< 0,5
Arsenic	(ppm)	< 3
Métaux lourds	(ppm)	< 10
Fer	(ppm)	< 2
Cuivre	(ppm)	< 5

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 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre à l'abri de la chaleur et de l'humidité. À utiliser le plus rapidement possible après ouverture.

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