

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Extasym Clarification

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

Clarification des moûts blancs et rosés et des vins de presse

- ▶ Clarification rapide des moûts de débourbage
- ▶ Tassement des bourbes
- ▶ Amélioration de la filtration des vins

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre granulée
Couleur : beige

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Débourbage : 0,5 à 2,5 g/hl
Vins de presse : 2 à 3 g/hl

- Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau.
- Éviter un ajout simultané d'enzymes et de SO₂.
- Ne pas mélanger avec la Bentonite.

Analyse physico-chimique

Cinnamoyl esterase < 15 U/g
Autres composants :
Sulfate d'ammonium, maltodextrine
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

Boîte PET de 100 g et 500 g
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