

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Extasym Thermo

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

Reconstitution du potentiel enzymatique des vendanges chauffées

- ▶ Assure la clarification des vins issus de macérations pré-fermentaires à chaud
- ▶ Complète l'extraction des matières colorantes et permet leur stabilisation
- ▶ Facilite et optimise le pressurage

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre granulée
Couleur : beige

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

2 à 4 g/hl en dessous de 65°C

- Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau.
- 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
Mercuré	< 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