

# Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

## Extasym Thermo

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

### 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
Mercur	< 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](http://www.vinextase.com)