

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Extasym MP

COMPOSITION :
PRÉPARATION ENZYMATIQUE RICHE EN ACTIVITÉS GLYCOSIDASES
ISSUE D'ASPERGILLUS NIGER, NON OGM, EXEMPTÉ D'ACTIVITÉ
CINNAMOYL ESTÉRASE

Révélation des arômes lors de la macération pelliculaire en blanc et rosé

- ▶ Accroît l'intensité aromatique
 - ▶ Optimise le pressurage
- ▶ Accélère la sédimentation des bourbes
- ▶ Évite la formation de phénols volatils (déviation organoleptique en blanc et rosé)

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre granulée
Couleur : beige

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Avant pressurage : **2 à 4 g / 100 kg** de vendange

- 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
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