

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