

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Flottagel

COMPOSITION :

PROTÉINE D'ORIGINE PORCINE À POIDS MOLÉCULAIRE ÉLEVÉ EN SOLUTION DE GÉLATINE PEU HYDROLYSÉE

Clarification des moûts en flottation

Caractéristiques physiques

Aspect : liquide transparent, légèrement visqueux.

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Moûts : 40 - 100 ml/hl

Attention : il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

- Peut être directement appliqué sur les moûts. Afin de faciliter son homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois son volume.
- Incorporer au volume total à traiter à l'aide d'une pompe doseuse de préférence.
- S'assurer d'une bonne homogénéisation.

Analyse physico-chimique

SO ₂	(ppm)	2000-4000
pH		4.5-5.5
Densité	(g/cm ³)	1.02-1.05
Turbidité	(NTU)	< 80

Conditionnement et stockage

Bidon de 22 kg

À conserver dans son emballage d'origine non ouvert.

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