

# Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

## Xtrem gel FINE

COMPOSITION :

PROTÉINE D'ORIGINE PORCINE EN SOLUTION AQUEUSE  
POIDS MOLÉCULAIRE ÉLEVÉ

### Clarification et affinage des vins rouges de garde

#### Caractéristiques physiques

Liquide transparent légèrement visqueux

#### Doses et mode d'emploi

##### Moûts - Vins : 30-80 ml/hl

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

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

#### Application

- Collage particulièrement adapté aux respects des vins rouges de garde et des vins fruités.
- Clarification des vins rouges structurés à fort potentiel polyphénolique
- Clarification des vins blancs et des vins rosés
- Apte pour le débouillage dynamique en flottation.

#### Analyse physico-chimique

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

#### Conformité

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

#### Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg  
Bidon de 22 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre à l'abri de la chaleur et de l'humidité. À utiliser le plus rapidement possible après ouverture.

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)