

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Acide Tartrique

COMPOSITION :
L(+)
ACIDE TARTRIQUE

Correcteur d'acidité sur moûts et vins

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre cristalline
Couleur : blanc

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Moûts et vins : 0,5-2,5 g/l

L'acidification maximale permise dans le vin est de 4 g/l exprimés en acide tartrique.

- Dissoudre au préalable dans de l'eau
- Ajouter au volume total des moûts ou des vins en s'assurant d'une bonne homogénéisation.

Précaution de travail

Une acidification réalisée avant la mise en bouteille a un effet nuisible car elle engendre des déséquilibres dans le vin ce qui peut provoquer des précipités dans la bouteille.

Analyse physico-chimique

* Pureté	(%)	> 99,5
* Pouvoir rotatoire		+ 11,5 à + 13,5
* Humidité	(%)	< 0,5
* Cendres sulfatés	(g/kg)	< 1
* Oxalates	(mg/kg)	< 100
* Arsenic	(mg/kg)	< 3
* Sulfates	(g/kg)	< 1
* Fer	(mg/kg)	< 10
* Plomb	(mg/kg)	< 2
* Chlorures	(g/kg)	< 1

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sac de 1 kg
Sac de 25 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

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017