

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Acide Lactique

COMPOSITION :
ACIDE LACTIQUE D'ORIGINE NATURELLE

Correcteur d'acidité sur moûts et vins

Caractéristiques physiques

Aspect : liquide
Couleur : légèrement jaunâtre

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

1,26 ml d'acide lactique augmentent l'acidité d'un vin de 1 g/l exprimé en acide tartrique.
L'acidification maximale permise dans le vin est de 4 g/l exprimés en acide tartrique.

- L'acide lactique est utilisé directement sur les moûts ou sur les vins
- Veiller à s'assurer d'une bonne homogénéisation.

Analyse physico-chimique

Pureté L+	(%)	> 79,5 - 80,5
Cendres sulfatés	(g/kg)	< 1
Fer	(ppm)	< 10
Sulfates	(%)	< 1
Métaux lourds	(ppm)	< 10

Alimentarité

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

Conditionnement et stockage

Bidon 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