

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Acide Malique

COMPOSITION :
D/L ACIDE MALIQUE

Correcteur d'acidité sur moûts et vins

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre
Couleur : blanc

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Moûts et vins : 0,5 à 2,5 g/l

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

- Dissoudre au préalable dans 10 fois son poids de moûts et de vins.
- Ajouter au volume total en s'assurant de son homogénéisation.

Analyse physico-chimique

Pureté	(%)	> 99,5
Humidité	(%)	< 0,30
Cendres	(%)	< 0,02
Fer	(ppm)	< 5
Arsenic	(%)	< 1
Métaux lourds	(ppm)	< 10
Mercure	(ppm)	< 1
Plomb	(ppm)	< 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 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