

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Acide Citrique

COMPOSITION :
 $C_6H_8O_7$
ACIDE CITRIQUE

Acidification chimique du vin

- ▶ Action stabilisante
- ▶ Limitation des casses ferriques
- ▶ Prélavage des plaques filtrantes

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 ou vins : 0,2-0,5 g/hl

- Dissoudre dans de l'eau ou du vin
- Veiller à une bonne homogénéisation du vin à traiter.

Aspects réglementaires

Teneur maximale légale dans le vin : **1 g/l**

Analyse physico-chimique

Pureté	(%)	> 99,5
Humidité		< 8,8
Cendres sulfatées	(%)	< 0,5
Oxalates	(%)	< 0,1
Arsenic	(ppm)	< 1
Mercure	(ppm)	< 1
Plomb	(ppm)	< 0,5

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