

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Savergom

COMPOSITION :

GOMME ARABIQUE ISSUE DE L'ACACIA SEYAL EN SOLUTION À 30 %
SOLUTION DE GOMME ARABIQUE À 300 G/LITRE, FILTRÉE ET STABILISÉE

Améliore la stabilité des vins en bouteille

- ▶ Apporte rondeur et souplesse
- ▶ Diminue les sensations de verdeur, des notes végétales
- ▶ Garantit une réduction de l'astringence et de la sécheresse en bouche

Caractéristiques physiques

Aspect : visqueux
Couleur : jaune ambré

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Vins : 8 à 20 cl/hl

À incorporer après filtration finale juste avant embouteillage.

Analyse physico-chimique

Pureté	(g/l)	300
Densité		1110 / 1120
pH		3,4 - 3,8
Turbidité	(NTU)	< 80
SO ₂ total	(g/l)	2 - 3

Alimentarité

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

Conditionnement et stockage

Bidons de 5 kg
Bidons de 24 kg

À conserver dans son emballage d'origine non ouvert.

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