



Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Natura Bent G

COMPOSITION :
BENTONITE ACTIVÉE SODIQUE

Bentonite granulée à fort pouvoir déprotéinisant avec une bonne action clarifiante

Caractéristiques physiques

Aspect : granulés
Couleur : beige

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Élimination des protéines : 40 - 80 g/hl

Clarification : 10 - 40 g/hl

- Il est recommandé de déterminer la dose à l'aide d'un test protéique.
- Incorporer délicatement dans 10 fois son poids d'eau et opérer une forte agitation jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Laisser gonfler la préparation entre 6 et 12 heures.
- Mélanger à nouveau et incorporer au cours d'un remontage.

Analyse physico-chimique

Humidité		< 15
Fer	(mg/kg)	< 600
Plomb	(ppm)	< 5
Sodium	(g/kg)	< 35
Calcium et magnésium	(meq/100g)	< 100

Alimentarité

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

Conditionnement et stockage

Sachet de 1 kg
Sac de 25 kg

À conserver à l'abri de l'humidité et de source d'odeurs.

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



Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Natura Bent P

COMPOSITION :
BENTONITE ACTIVÉE SODIQUE

Bentonite poudre à fort pouvoir déprotéinisant

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre
Couleur : beige

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Moûts-Vins : 40 - 100 g/hl

Selon l'objectif choisi (clarification ou déprotéinisation).

Il est recommandé de déterminer la dose à l'aide d'un test protéique.

- Incorporer délicatement dans 10 fois son poids d'eau et opérer une forte agitation jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Laisser gonfler la préparation pendant 4 à 6 heures.
- Mélanger à nouveau et incorporer au cours d'un remontage.

Analyse physico-chimique

Humidité		< 15
Fer	(mg/kg)	< 600
Plomb	(mg/kg)	< 5
Sodium	(g/kg)	< 35
Calcium et magnésium	(meq/100g)	< 100

Alimentarité

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

Conditionnement et stockage

Sachet de 1 kg
Sac de 25 kg

À conserver à l'abri de l'humidité et de source d'odeurs.

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