

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Bisulfite 6

COMPOSITION :
 KHSO_3
BISULFITE DE POTASSIUM
OU HYDROGÉNO-SULFITE DE POTASSIUM

Sulfitage des moûts et des vins

Caractéristiques physiques

Aspect : transparent
Couleur : jaune très pâle

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

1 cl apporte 0,6 g de SO_2

À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

Densité (%)	1100 +/-20
pH	4 - 4,9
SO_2 (g/l)	60 +/-5

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 5 kg
Bidon de 22 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement 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

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Bisulfite 8

COMPOSITION :



BISULFITE DE POTASSIUM

OU HYDROGÉNO-SULFITE DE POTASSIUM

Sulfitage des moûts et des vins

Caractéristiques physiques

Aspect : transparent
Couleur : jaune très pâle

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

1 cl apporte 0,8 g de SO_2

À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

Densité	(%)	1100 +/-20
pH		3,4 - 4,9
SO_2	(g/l)	80 +/-5

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 5 kg
Bidon de 24 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement après ouverture. Peut cristalliser à basse température (<5°C).

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 !

Bisulfite 18

COMPOSITION :



BISULFITE DE POTASSIUM
OU HYDROGÉNO-SULFITE DE POTASSIUM

Sulfitage des moûts et des vins

Caractéristiques physiques

Aspect : transparent
Couleur : jaune très pâle

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

1 cl apporte 1,8 g de SO₂

À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

Densité	(%)	1180 +/-20
pH		3,4 - 4,9
SO ₂	(g/l)	180 +/-5

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 5 kg
Bidon de 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement après ouverture. Peut cristalliser à basse température (<5°C).

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