

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Colle de Poisson

COMPOSITION :

SYNERGIE DE COLLAGÈNE DE POISSON (ISSU DE VESSIE NATATOIRE DE POISSON) ET D'ACIDE CITRIQUE
STABILISÉE AU MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

Donne de l'éclat et renforce la couleur des vins blancs

Caractéristiques physiques

Aspect : paillettes
Couleur : blanche

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Vins : 1 à 3 g/hl

- Dissoudre dans 100 fois son poids de vin ou d'eau distillée.
- Agiter fortement afin d'obtenir un mélange homogène. Laisser reposer 2-3 heures afin d'obtenir une hydratation complète.
- Agiter à nouveau énergiquement.
- Incorporer dans le vin et homogénéiser.

Précautions de travail

A préparer juste avant utilisation (ne pas utiliser la préparation au delà de 24h). La colle de poisson n'entraîne pas de surcollage.

Analyse physico-chimique

pH	(1%)	2-4
Humidité	(%)	< 10
Azote total	(%)	> 8
SO ₂	(%)	< 2,5

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 100 g

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

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