

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Albumine d'œuf

COMPOSITION : BLANC D'ŒUF

Collage des vins rouges de garde

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre fine
Couleur : blanche-crèmeux

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Vin > à 20°C : 5 - 10 g/hl
Vin < à 20°C : 10 - 15 g/hl

- Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau fraîche en agitant énergiquement sans faire mousser.
- Incorporer au volume total de vin à traiter en s'assurant d'une bonne homogénéisation.
- Il est recommandé de ne pas dissoudre l'Albumine d'œuf directement dans le vin, ce qui provoquerait la précipitation de la fraction polyphénolique, diminuant ainsi son efficacité.
- Il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

Analyse physico-chimique

Humidité		< 10
Azote total	(%)	> 12
Métaux lourds	(ppm)	< 10
Cendres	(%)	< 6,5

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 1 kg

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