

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Trio Clar

COMPOSITION :

ASSOCIATION DE POLYVINYLPIRROLIDONE,
BENTONITE SODIQUE ET DE CHARBON VÉGÉTAL

Prévention et correction des phénomènes oxydatifs sur moûts et vins

- ▶ Corrige et prévient le brunissement des moûts blancs et rosés
 - ▶ Limite les risques de casse protéique
 - ▶ Donne des vins rosés aux tonalités plus claires

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre fine
Couleur : gris foncé

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Trio Clar s'utilise pendant la fermentation des vins rosés.

Dose moyenne : 50 - 70 g/hl

La dose à utiliser s'affinera en fonction de l'état sanitaire et de la couleur de la matière première.

- A diluer dans 10 fois son poids d'eau et agiter vigoureusement.
- Laisser reposer la préparation environ 2 heures
- Incorporer au moût en s'assurant d'une bonne homogénéisation.

Aspects réglementaires

Dose maximale autorisée : **300 g/hl**

Analyse physico-chimique

Humidité	(%)	< 15
Cendres	(%)	< 65
Granulométrie	(< 75µm)(%)	< 15
pH	(1%)	7-10

Alimentarité

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

Conditionnement et stockage

Sac de 1 kg
Sac de 25 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