

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Natura Pro

COMPOSITION :
PROTÉINE DE POIS

Clarifiant « non allergène » pour moûts et vins

- ▶ Clarification des moûts en débouillage ou fermentation alcoolique
- ▶ Clarification des vins rouges et des vins blancs

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre fine
Couleur : crème

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Vins blancs : 3 à 10 g/hl
Vins rouges et moûts : 5 à 20 g/hl

- Incorporer délicatement dans 20 fois son poids d'eau tiède et agiter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Mélanger et incorporer au cours d'un remontage.
- À employer dans les heures suivant la préparation.

Analyse physico-chimique

Mercure	(ppm)	< 1
Plomb	(ppm)	< 5
Cadmium	(ppm)	< 1
Cendres	(%)	< 8
Fer	(ppm)	< 150

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 et 15 kg

À conserver dans son emballage d'origine dans un lieu propre, à l'abri de la chaleur, de la lumière 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