

# Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

## Caséine

COMPOSITION :  
CASÉINE LACTIQUE ET BICARBONATE DE POTASSIUM

### Action préventive et curative des phénomènes d'oxydation des moûts, vins blancs et rosés

► Cette protéine de charge positive, est capable de flocculer dans le vin, adoucissant les composés polyphénoliques telles les flavanols, du type catéchines et proanthocyanidines, responsables du brunissement et de l'oxydation des vins.

#### Caractéristiques physiques

Poudre blanche légèrement jaunâtre

#### Conformité

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

#### Doses et mode d'emploi

**Moûts : 50 - 100 g/hl**

**Vins : 20 - 50 g/hl**

Attention : il est préférable de réaliser un test en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

- Dissoudre la Caséine dans 5 ou 10 fois son poids d'eau froide et homogénéiser.

#### Application

- Association séquentielle possible avec de la Bentonite pour activer la sédimentation et optimiser le tassement des lies.

#### Analyse physico-chimique

Protéines	(%)	> 75
Humidité	(%)	< 10
Cendres	(%)	< 5
pH		7-8,5
Décompte total aérobies	(UFC/g)	< 10 <sup>4</sup>
Levures	(UFC/g)	< 50
Moisissures	(UFC/g)	< 50
Listeria	(UFC/25g)	Absence
Coliformes	(UFC/0,1g)	Absence
Salmonelle	(UFC/25g)	Absence

#### Conditionnement et stockage

Sac de 20 kg  
Sac de 25 kg

Conserver dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

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](http://www.vinextase.com)