

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Xtrem gel FORTE

COMPOSITION :

PROTÉINE D'ORIGINE PORCINE EN SOLUTION AQUEUSE
POIDS MOLÉCULAIRE MEDIUM

**Stabilisation colloïdale et action clarifiante puissante pour
vins de presses et vins jeunes instables**

Caractéristiques physiques

Liquide ambré transparent légèrement visqueux

Doses et mode d'emploi

Vins blancs et rosés : 10 à 25 ml/hl

Vins rouges : 20 à 60 ml/hl

Attention : il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

- Peut être directement appliqué sur moûts ou sur vins.
- Afin de faciliter son homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois son volume d'eau.
- Incorporer au volume total de vin à traiter, de préférence à l'aide d'une pompe doseuse.
- S'assurer d'une bonne homogénéisation.

Application

Destinée à la clarification des vins rouges structurés tanniques et la clarification des vins de presse.

Analyse physico-chimique

SO ₂	(ppm)	3000-4000
pH		3,9-4,9
Densité	(g/ml)	1.04-1.10
Turbidité	(NTU)	< 80

Conformité

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

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg
Bidon de 22 kg

Conserver dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs. Consommer rapidement la solution liquide, une fois l'emballage 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

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017