

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Xtrem gel MEDIUM

COMPOSITION :

PROTÉINE D'ORIGINE PORCINE EN SOLUTION AQUEUSE
POIDS MOLÉCULAIRE MEDIUM

**Action clarifiante et souplesse des tanins en bouche
sur vins jeunes et aromatiques**

► Respect du caractère variétal

Caractéristiques physiques

Liquide transparent légèrement visqueux

Doses et mode d'emploi

Moûts - Vins : 30 - 80 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 d'eau progressivement au cours d'un remontage.

Application

- Vins rouges légèrement tanniques
- Vins rouges jeunes
- Vins élevés en contenants bois (élevage court)
- Vins blancs et rosés

Analyse physico-chimique

SO ₂	(ppm)	3000-4000
pH		4.5-5.5
Densité	(g/ml)	1.02-1.05
Turbidité	(NTU)	< 60

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.

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