

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Naturelle Bent G

COMPOSITION :

BENTONITE GRANULÉE SODIQUE NATURELLE

Forte action déprotéinisante

Caractéristiques physiques

Aspect : granulés
Couleur : blanche

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

De 15 à 30 g/hl : pour la clarification des moûts

De 5 à 30 g/hl : pour la clarification des vins rouges et blancs

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

- Dissoudre la quantité nécessaire dans 15 à 20 fois son volume en eau froide ou à température.
- Laisser reposer la solution pendant au moins 3-4 heures.
- Ajouter au moût-vin au cours d'un remontage en s'assurant d'une bonne homogénéisation.

Analyse physico-chimique

| | | |
|-------------------------|------------|--------|
| Montmorillonite | (%) | > 80 |
| pH | | 8,5-10 |
| Perte du au séchage (%) | | 5-15 |
| Pouvoir déprotéinisante | (%) | > 60 |
| Indice de gonflement | (%) | > 90 |
| Plombe | (ppm) | < 5 |
| Métaux lourds | (ppm) | < 10 |
| Calcium et Magnésium | (Meq/100g) | < 100 |
| Fer | (ppm) | < 600 |

Application

- Permet une clarification stabilisante des vins
- Élimine les excès de protéines qui peuvent donner un précipât dans le vin embouteillé.

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 5 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