

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Natura Bent Active +

COMPOSITION :

GEL DE SILICE ABSORBÉ SUR UNE BENTONITE ACTIVÉE SODIQUE
ET SILICES ACTIVES

Fort pouvoir déprotéinisant et compacte les lies

Caractéristiques physiques

Aspect : granulés

Couleur : gris

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

**Moûts ou vins jeunes : 20-60 g/hl,
Vins rouges ou blancs : 5-80 g/hl,
selon l'objectif choisi (clarification ou
déprotéinisation).**

Il est recommandé de déterminer la dose à l'aide d'un test protéique.

- Incorporer délicatement dans 10 fois son poids en eau et opérer une forte agitation jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Laisser gonfler la préparation pendant 2 à 4 heures.
- Mélanger à nouveau et incorporer au cours d'un remontage.

Analyse physico-chimique

Fer	(%)	< 600
Plomb	(ppm)	< 5
Calcium et Magnesium	(meq/100g)	< 100
Arsenic	(ppm)	< 2
Pouvoir déprotéinisant		< 45

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

Sac de 20 kg

À conserver à l'abri de l'humidité et de source 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

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017