

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Extasym Clarification Active +

COMPOSITION :

PECTINASES ISSUES D'ASPERGILLUS NIGER, NON OGM, PRÉPARATION ENZYMATIQUE EXEMPTÉ D'ACTIVITÉ CINNAMOYL ESTÉRASE

Clarification des moûts blancs et rosés et des vins de presse

- ▶ Améliore la clarification grâce aux activités secondaires présentes
 - ▶ Débourbage plus rapide des moûts
 - ▶ Améliore la rapidité de la filtration des vins

Caractéristiques physiques

Aspect : liquide
Couleur : ambre

Conformité

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

Doses et mode d'emploi

Débourbage : 1 à 2,5 ml/hl
Vins de presse : 2 à 3 ml/hl

- Diluer dans 10 fois son poids d'eau.
- Ne pas mélanger avec la Bentonite.

Analyse physico-chimique

Cinnamoyl esterase < 15 U/g
Autres composants :
Glycerol (30%), sulfate d'ammonium (5%), sorbate de potassium (0,14%), glycerin (30%), ammonium sulphate (5%), potassium sorbate (0,14%)
Cadmium < 0,5 mg/kg
Mercure < 0,5 mg/kg
Arsenic < 3 mg/kg
Plomb < 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Boite en 250g, 500g, 1kg et 5kg
Stocker à l'abri de la lumière à une température inférieur à 20°C dans un local sec et exempt d'odeur.

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