

# Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

## Nutrimax

COMPOSITION :

À BASE DE SULFATE D'AMMONIUM, LEVURES INACTIVÉES ET THIAMINE

### Activateur de fermentation alcoolique

- ▶ Augmente la teneur en azote facilement assimilable
- ▶ Apporte le complément nécessaire en azote organique et inorganique
  - ▶ Améliore significativement les conditions du milieu pour le développement rapide des levures

#### Caractéristiques physiques

Aspect : poudre  
Couleur : crème

#### Conformité

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

#### Doses et mode d'emploi

Conditions normales de fermentation : 10-20 g/hl

Conditions difficiles : 20-30 g/hl

Usage curatif (arrêts de fermentation) : 30-40 g/hl

- Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
- Incorporer rapidement de manière homogène.
- Utiliser dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, en tout début, après incorporation des levures, ou quand la densité initiale du moût a diminué approximativement de 20 points.

#### Aspects réglementaires

Dose maximale autorisée : 60 g/hl

#### Analyse physico-chimique

Humidité (%)	< 5
Cendres (%)	< 10
pH	6,5 - 7,5
Densité (g/cm <sup>3</sup> )	0,8-0,95

#### 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 25 kg

À conserver dans un lieu propre, à l'abri de la chaleur, de la lumière, dans son emballage d'origine. À utiliser rapidement après ouverture.

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](http://www.vinextase.com)