

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Nutrimax P

COMPOSITION :

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

Activateur de la fermentation alcoolique

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

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre
Couleur : crème

Conformité

Produit conforme au codex oenologique 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 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
pH	(1%)	7 - 8
Densité(g/cm ³)		0,87-1,01

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

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017