

PASTEURIL

PASTEURIL previene l'ossidazione e lo sviluppo di microorganismi che potrebbero produrre deviazioni organolettiche.

CARATTERISTICHE

Nel corso degli anni, l'azione antisettica di **PASTEURIL** permetterà al vino di meglio resistere alla proliferazione di microorganismi.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

A contatto del vino, **PASTEURIL** libera il 50% di SO₂.

La presenza di tannino ellagico permette di rafforzare l'azione anti-ossidante della SO₂ e limita la sua combinazione.

PASTEURIL, pratico e facile da usare, permette un dosaggio preciso. Il suo utilizzo è assolutamente raccomandato quando i vini tendono a combinare la SO₂.

DOSAGGIO

Massimo legale: controllare la regolamentazione vigente in merito alla massima dose legale di SO₂ totale per i vari tipi di vini (bianchi, rosati, rossi, liquorosi, ecc.)

MODALITÀ D'USO

Sciogliere in dieci volte il suo volume di vino. Incorporare al volume totale con un rimontaggio mediante pompa o raccordo di Venturi.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g - cartone da 20 pz da 500g.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

PASTEURIL FLASH

PASTEURIL FLASH previene l'ossidazione e lo sviluppo di microorganismi capaci di produrre deviazioni organolettiche

CARATTERISTICHE

PASTEURIL FLASH si presenta sotto forma di sacchetto da 267 g che permette la liberazione di 100 g di SO₂.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- La forma effervescente di **PASTEURIL FLASH** permette una buona omogeneizzazione in tutto il volume del serbatoio. Su serbatoi di piccolo volume (inferiori a 10 hl), la forma effervescente di **PASTEURIL FLASH** permette di liberarsi da una lavorazione supplementare, quella dell'omogeneizzazione con rimontaggio.
- La presenza di tannino ellagico rafforza l'azione anti-ossidante della SO₂ e limita la sua combinazione.
- Il suo utilizzo è particolarmente raccomandato se i mosti o i vini tendono a combinare la SO₂.

DOSAGGIO

10 g/hl di **PASTEURIL FLASH** apporta 37,5 mg/l di SO₂.

Massimo legale: controllare la regolamentazione vigente in merito alla massima dose legale di SO₂ totale per i vari tipi di vini (bianchi, rosati, rossi, liquorosi, ecc.)

MODALITÀ D'USO

Disperdere direttamente i granuli nella parte alta del serbatoio, avendo cura di distribuire bene **PASTEURIL FLASH** sopra tutta la superficie del vino.

PASTEURIL FLASH contiene del bicarbonato di potassio; attenzione alla successiva stabilità tartarica dei vini.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetti da 267 g (cartone da 70 pz da 267 g, ossia 18,69 kg)

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore.

Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

277/2016 - 1/1