

Conservateur puissant de tous les vins, Pasteuril évite l'oxydation, la piqûre, et prévient toute fermentation.

Pasteuril

Au cours des années, l'action antiseptique du **Pasteuril** permet au vin de mieux résister à la prolifération de microorganismes.

Composition :

- Métabisulfite de potassium : 96%
- Tanins ellagiques : 4%

Propriétés :

- Au contact des acides du vin, **Pasteuril** libère 50 % de SO₂ à l'état naissant ;
- La présence de tanins évite le dégagement de SO₂ dans l'atmosphère et exerce une action synergique puissante de neutralisation sur les microorganismes, particulièrement sur les bactéries.

Dans le vin achevé, la prolifération de microorganismes est toujours néfaste :

- Les Acetobacter, en présence d'oxygène, transforment l'alcool en acide acétique.
- Risques de fermentation des sucres résiduels par les levures alcooliques.
- Risques d'altérations bactériennes à l'issue de fermentations malolactiques mal contrôlées : maladie de la tourne, maladie de la graisse...
- Risques de développement de levures mycodermiques : fleur.

Pour préserver le vin des détériorations dues à l'oxygène, **Pasteuril**, agent antioxydant, reste le traitement légal de choix.

Pasteuril, pratique et facile à employer, permet un dosage précis. Il ne « sèche » pas les vins mais contribue à les affiner. Son utilisation est particulièrement recommandée lorsque les vins ont tendance à combiner le SO₂.

Doses et mode d'emploi :

- 5 à 10 g/hL de vin en préventif ;
- 15 à 20 g/hL de vin en curatif ;
- Maximum légal : 22 g/hL de vin en tenant compte de l'apport préalable sous d'autres formes.
- Dissoudre dans dix fois son volume de vin. Incorporer au volume total par remontage à la pompe ou à l'aide d'un système de Venturi.

Présentation :

Poudre fine de couleur beige conditionnée en 500 g.

Conservation :

Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, dans un récipient clos.
DLUO : 2 ans.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL