

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

Pasteuril Flash

Le **Pasteuril**, conservateur puissant des vins, est également proposé sous forme de granulés effervescents sous le nom de **Pasteuril Flash**. Il protège le vin de la prolifération des microorganismes comme de l'oxydation. Un sachet de **Pasteuril Flash** libère 100 g de SO₂.

Composition :

- Métabisulfite de potassium : 72 %
- Tanins ellagiques
- Bicarbonate de potassium (E 501)

Propriétés :

- Sous forme de granulés effervescents, **Pasteuril Flash** entre naturellement en effervescence au contact du moût ou du vin. Ce phénomène assure une bonne protection de la partie haute de la cuve, car l'effervescence retient momentanément **Pasteuril Flash** en surface.
- Puis en fonction de leur taille, les granulés effervescents flottent, se dispersent et tombent plus ou moins lentement au fond de la cuve. L'emploi de granulés effervescents évite donc, pour les cuves de petits volumes, jusqu'à 10 hL, d'avoir recours à une étape d'homogénéisation après traitement.
- Au contact des acides du vin, **Pasteuril Flash** libère 37,5 % 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.
- Pour préserver le vin des détériorations dues à l'oxygène, **Pasteuril Flash**, agent antioxydant, reste le traitement légal de choix.

Pasteuril Flash 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 d'emploi :

- 7 à 15 g/hL de vin en préventif ;
- 20 à 25 g/hL de vin en curatif ;
- 10 g/hL de **Pasteuril Flash** apporte 37,5 mg/L de SO₂ total.
- Maximum légal : 27,7 g/hL de vin en tenant compte des sulfites préalables.

Mode d'emploi

- Saupoudrer directement les granulés par le haut de la cuve, en veillant bien à répartir **Pasteuril Flash** sur toute la surface du vin.
- Précautions : tous les produits effervescents contiennent du bicarbonate de potassium. Ils sont à éviter sur les vins à pH anormalement élevés.

Présentation :

Sachets de 267g (carton de 70 x 267g, soit 18.69kg) libérant 100g de SO₂.

Conservation :

Stocker dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, dans son emballage d'origine non ouvert. Ne pas conserver ouvert.