

EQUATION 2G

Schwefelung von Mosten und Weinen. Kaliummetabisulfit-Brausegranulat, das 2 g SO₂ freisetzt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Die moderne Önologie kann nicht auf SO₂ verzichten, da es umfangreiche und wertvolle Eigenschaften besitzt. SO₂ ist keimtötend und oxidationshemmend zugleich. Zudem zerstört es einen Teil der im Most enthaltenen Oxidasen, insbesondere Tyrosinase.

ANWENDUNG

Die **EQUATION**-Beutel sind mit SO₂ vordosiert und gebrauchsfertig. Ein Portionsbeutel **EQUATION 2G** setzt 2 g SO₂ frei. Das Produkt eignet sich vornehmlich zur Wiederherstellung des SO₂-Gleichgewichts im Fass oder kleinen Lagertank.

Es kommt bei der Pressung weißer Beeren oder bei der Hülsenmischung roter Beeren zum Einsatz. Es empfiehlt sich ebenfalls zum Schutz der Weine beim Transport von einem Keller zum andern.

DOSAGE

Gesetzlich zulässige Höchstdosis: siehe geltende gesetzliche Vorschriften zur gesetzlich zulässigen Höchstdosis von Gesamt-SO₂ bei den verschiedenen Weinen (Weiß-, Rosé-, Rot-, Likörweine, etc.)

GEBRAUCHSANWEISUNG

Jeder Portionsbeutel setzt exakt 2 g SO₂ frei. Das Granulat wird portionsweise auf den Most gegeben, bis die zuvor errechnete Gesamtdosage erreicht wird.

In Kontakt mit Most oder Wein beginnt das Granulat auf natürliche Weise zu schäumen. Dadurch wird ein guter Schutz der Oberfläche gewährleistet, da der sich an der Oberfläche bildende Schaum **EQUATION** vorübergehend festhält.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

INHALTSSTOFFE

Kaliummetabisulfit E 224 (75 %), Kaliumbicarbonat E 501 (25 %)

VERPACKUNG

Box à 40 Portionsbeutel.

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen. Vorzugsweise vor dem auf der Verpackung angegebenen MHD verwenden.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

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

20/2014 – 1/1