MILIEU TOTAL

Para uma suplementação completa dos mostos.
A solução no caso de um problema de fermentação.

CARACTERÍSTICAS

Complemento indispensável para qualquer desenvolvimento de leveduras, **MILIEU TOTAL** garante o enriquecimento máximo dos mostos e uma protecção adequada das leveduras, dentro dos limites permitidos pelos regulamentos. é um ativador ideal durante um problema de fermentação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

A combinação de três componentes activos do **MILIEU TOTAL** constitui uma contribuição particularmente energética para as leveduras.
MILIEU TOTAL tira as inibições devido a certas carências em oligoelementos e cofatores, ajuda a levedura a resistir à ação de substâncias nocivas, tais como ácidos graxos, resíduos de pesticidas, o SO2 ... que fixam-se às paredes celulares das leveduras.

DOSAGEM

- Além directo : 10 a 20 g/hL de acordo com o estado da colheita.
- Depois de uma paragem de fermentação: 20 g / hL
- Dose máxima legal de acordo com as normas européia em vigor : 20 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

- **Em suplemento direto**

Em mostos oriundos de colheitas lavados pela chuva ou de uvas podres, de uma uma forte débourbage (trasfega) ou de uma sulfitagem muito severa, incorporar o **MILIEU TOTAL** no mosto ou na colheita, no momento de encher o tanque (cuba) de fermentação, antes semear com a ajuda de leveduras seleccionadas.
Dissolver **MILIEU TOTAL** em 10 a 20 vezes seu peso em suco para fermentar antes de utilizá-lo.

- **Após uma parada de fermentação**

Tratar o tanque (cuba) que parou com 20 g/hL de **MILIEU TOTAL**, usar o vinho deste tanque tratado para realizar o pied de cuve .
Dissolver previamente **MILIEU TOTAL** em dez vezes o seu peso em líquido

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

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**

EMBALAGEM

Saco de 500g.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta : utilizar rapidamente.
Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**