

PASTEURIL FLASH

PASTEURIL FLASH verhindert die Oxidation und die Entwicklung von Mikroorganismen, die zu Fehlföhen und Fehlgeschmäckern führen können.

CHARAKTERISTIKA

PASTEURIL FLASH wird in Beuteln à 267 g angeboten und setzt 100 g SO₂ frei.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Durch das Aufschäumen verteilt sich **PASTEURIL FLASH** homogen im gesamten Wein. In kleinen Tanks (unter 10 hL) kann durch das Aufschäumen von **PASTEURIL FLASH** auf eine zusätzliche Durchmischung durch Umpumpen verzichtet werden.
- Durch die enthaltenen Ellagtannine wird die oxidationshemmende Wirkung des SO₂ verstärkt und dessen Verbindungen vermindert.
- Seine Verwendung empfiehlt sich besonders, wenn Moste und Weine dazu neigen, SO₂ zu binden.

DOSAGE

10 g/hL **PASTEURIL FLASH** führen 37,5 mg/L SO₂ zu.

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Granulat direkt von oben in den Tank rieseln lassen und darauf achten, dass **PASTEURIL FLASH** gleichmäßig über die gesamte Oberfläche des Weins verteilt wird.

PASTEURIL FLASH enthält Kaliumbicarbonat, weshalb in der Folge auf die Weinsteinstabilität der Weine zu achten ist.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel à 267 g (Box mit 70 x 267 g, also 18,69 kg)

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.