

## PASTEURIL FLASH

**PASTEURIL FLASH evita la oxidación y el desarrollo de microorganismos susceptibles de producir desviaciones organolépticas**

### CARACTERÍSTICAS

**PASTEURIL FLASH** se presenta en bolsas de 267 g que permiten liberar 100 g de SO<sub>2</sub>.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- La forma efervescente de **PASTEURIL FLASH** favorece una buena homogenización en el conjunto del volumen de vino en el depósito. En depósitos de pequeño volumen (inferior a 10 hL), la forma efervescente de **PASTEURIL FLASH** permite ahorrar la etapa suplementaria de homogenización por remontado.
- La presencia de tanino elágico refuerza la acción antioxidante del SO<sub>2</sub>, limitando su combinación.
- El uso de **PASTEURIL FLASH** está especialmente recomendado en aquellos mostos y vinos con tendencia a combinar el SO<sub>2</sub>.

### DOSIS

10 g/hL de **PASTEURIL FLASH** aportan 37,5 mg/L de SO<sub>2</sub>.

Máximo legal: consultar la reglamentación en vigor referente a la dosis máxima legal de SO<sub>2</sub> total en los distintos tipos de vino (blancos, rosados, tintos, licorosos, etc.)

### MODO DE EMPLEO

Espolvorear directamente los gránulos por la parte superior del depósito, procurando repartir correctamente **PASTEURIL FLASH** sobre toda la superficie de vino.

**PASTEURIL FLASH** contiene bicarbonato potásico, por lo que habrá que estar atentos a la estabilidad tartárica del vino.

#### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

### PRESENTACIÓN

Bolsas de 267 g (caja de 70 x 267 g, equivalente a 18,69 kg)

### CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*

**274/2016 – 1/1**

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](http://www.oenofrance.com)