

PASTEURIL FLASH

PASTEURIL FLASH évite l'oxydation et le développement de micro-organismes susceptibles de produire des déviations organoleptiques

CARACTERISTIQUES

PASTEURIL FLASH se présente sous forme de sachet de 267 g permettant la libération de 100 g de SO₂.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- La forme effervescente de **PASTEURIL FLASH** permet une bonne homogénéisation dans l'ensemble du volume de la cuve. Sur les petits volumes de cuve (inférieur à 10 hL), la forme effervescente de **PASTEURIL FLASH** permet de s'affranchir d'une étape supplémentaire d'homogénéisation par remontage.
- La présence de tanin ellagique renforce l'action anti-oxydante du SO₂ et limite sa combinaison.
- Son utilisation est particulièrement recommandée lorsque les moûts et les vins ont tendance à combiner le SO₂.

DOSE D'EMPLOI

10 g/hL de **PASTEURIL FLASH** apporte 37,5 mg/L de SO₂.

Maximum légal : voir la réglementation en vigueur sur la dose maximum légale de SO₂ total sur les différents types de vins (blancs, rosés, rouges, liquoreux, etc.)

MODE D'EMPLOI

Saupoudrer directement les granulés en haut de la cuve, en veillant à bien répartir **PASTEURIL FLASH** sur toute la surface du vin.

PASTEURIL FLASH contient du bicarbonate de potassium, attention à la stabilité tartrique des vins par la suite.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 267 g (carton de 70 x 267 g, soit 18,69 kg)

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert: à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.