PASTEURIL FLASH

PASTEURIL FLASH evita a oxidação e o desenvolvimento de micro-organismos susceptíveis de produzir desvios organolépticos.

CARACTERÍSTICAS

PASTEURIL FLASH apresenta-se em forma de sachê de 267g permitindo a libertação de 100g de SO_2.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- A forma efervescente de **PASTEURIL FLASH** permite uma boa homogeneização em todo o volume da cuba. Em volumes de cubas menores (menos de 10 hl), a forma efervescente de **PASTEURIL FLASH,** elimina uma etapa adicional de homogeneização, seja através de uma remontagem ou por bombeamento.
- A presença de tanino elágico ajuda a fortalecer a ação antioxidante do SO_2 e limita a sua combinação.
- A sua utilização é particularmente recomendada quando o mosto e o vinho têm tendência a combinar o SO_2.

DOSAGEM

10 g/hL de **PASTEURIL FLASH** fornece 37,5 mg/L de SO_2.

Dose máxima legal: verificar a regulamentação em vigor sobre a dose máxima legal autorizada de SO_2 total nos diferentes tipos de vinho (branco, rosé, tinto, licoroso, etc.)

INSTRUÇÕES DE USO

Polvilhar o granulado diretamente na parte superior da cuba, cuidando para repartir o produto, **PASTEURIL FLASH,** sobre toda a superfície do vinho.
PASTEURIL FLASH contém bicarbonato de potássio, atenção, cuidar da estabilidade tartárica do vinho depois disso.

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

EMBALAGEM

Sachês de 267g (caixa de 70 x 267g, ou seja 18,69 kg)

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar 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**