

PASTEURIL

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

CHARAKTERISTIKA

Im Lauf der Jahre sorgt die keimtötende Wirkung von **PASTEURIL** für eine bessere Stabilität des Weins gegenüber dem Wachstum von Mikroorganismen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

In Kontakt mit Wein setzt **PASTEURIL** 50 % SO₂ frei.

Durch die enthaltenen Ellagatannine wird die oxidationshemmende Wirkung des SO₂ verstärkt und dessen Verbindungen vermindert.

PASTEURIL ist praktisch und einfach in der Anwendung und lässt sich exakt dosieren. Seine Verwendung empfiehlt sich besonders, wenn Weine dazu neigen, SO₂ zu binden.

DOSAGE

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

In einer Weinmenge auflösen, die dem 10-fachen seines Volumens entspricht. Beim Umpumpen oder mithilfe einer Venturi-Düse zum Gesamtvolumen geben.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel à 500 g – Box mit 20 x 500 g.

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.