

PASTEURIL

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

CARACTERÍSTICAS

A lo largo del tiempo, la acción antiséptica de **PASTEURIL** permite al vino resistir mejor la proliferación de microorganismos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

En contacto con el vino, **PASTEURIL** libera un 50 % de SO₂.

La presencia de tanino elágico permite reforzar la acción antioxidante del SO₂, limitando su combinación.

PASTEURIL, práctico y fácil de usar, permite una dosificación más precisa. Su utilización está especialmente recomendada en aquellos vinos con tendencia a combinar el SO₂.

DOSIS

Máximo legal: consultar la reglamentación en vigor referente a la dosis máxima legal de SO₂ total en los distintos tipos de vino (blancos, rosados, tintos, licorosos, etc.)

MODO DE EMPLEO

Disolver en diez veces su volumen de vino. Añadir al volumen total en el transcurso de un remontado con bomba o con la ayuda de un dispositivo Venturi.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 500 g – Caja de 20 x 500 g.

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.