PASTEURIL

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

CARACTERÍSTICAS

Com o passar dos anos, a ação antisséptica do **PASTEURIL** ajuda o vinho a resistir a proliferação de micro-organismos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Em contato com o vinho, **PASTEURIL** libera 50% de SO_2.
A presença de tanino elágico ajuda a fortalecer a ação antioxidante do SO_2 e limita a sua combinação.
PASTEURIL, é prático e fácil de usar, permite uma dosagem precisa. A sua utilização é particularmente recomendada quando o vinho tem tendência a combinar o SO_2.

DOSAGEM

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

Diluir em 10 vezes o seu volume de vinho. Incorporar ao volume total durante uma remontagem ou com a ajuda de um sistema de Venturi.
Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 500 g – Caixa de 20 x 500 g.

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**