

SULFIGAL

Sanea el medio, favorece el desfangado, protege contra la oxidación

CARACTERÍSTICAS

SULFIGAL combina las propiedades del dióxido de azufre y los taninos gálicos. Está especialmente indicado para el tratamiento de mostos blancos ya que favorece su clarificación durante el desfangado, combinando al mismo tiempo la actividad antiséptica, antioxidante y antioxidásica del SO₂.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **SULFIGAL** sana el mosto.
- **SULFIGAL** protege el mosto contra la oxidación y las actividades enzimáticas de tipo oxidasa.
- **SULFIGAL** acelera la operación de desfangado gracias a la presencia de taninos gálicos.

DOSIS

- **Mosto de escurrido:** 4 a 6 cL/hL de mosto
- **Mosto prensado:** 6 a 8 cL/hl de mosto

En caso de uvas alteradas, podrá realizarse un sulfitado complementario con una solución sulfurosa al 15%.

MODO DE EMPLEO

SULFIGAL se utiliza en la cosecha. La cantidad necesaria para el tratamiento debe aportarse durante el prensado, tan pronto como empiece a escurrir el mosto y, si es posible, a lo largo de todo el llenado del depósito o tanque.

Es necesario homogeneizar cuidadosamente todo el conjunto antes del desfangado.

Precauciones de uso:

Alérgeno: Sulfitos

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bidones de 10 litros.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.

188/2020-1/1

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