

SULFIGAL

Assainit le milieu, favorise le débourbage, protège de l'oxydation.

CARACTERISTIQUES

SULFIGAL réunit les propriétés de l'anhydride sulfureux et des tanins galliques. Il est particulièrement adapté aux traitements des jus blancs car il favorise leur clarification lors du débourbage, tout en combinant les activités antiseptiques, anti oxydantes et anti oxydasiques du SO₂.

PROPRITES ŒNOLOGIQUES

- **SULFIGAL** assainit le moût
- **SULFIGAL** protège le jus de l'oxydation et des activités enzymatiques de type oxydases
- **SULFIGAL** accélère les opérations de débourbage grâce à la présence de tanins galliques

DOSE D'EMPLOI

- **Sur les cuvées** : 4 à 6 cL/hL de moût
- **Sur les tailles** : 6 à 8 cL/hl de moût

Lors de vendanges altérées, un sulfitage complémentaire pourra être réalisé avec une solution sulfureuse à 15%.

MODE D'EMPLOI

SULFIGAL s'emploie sur vendange. La quantité nécessaire au traitement doit être apportée lors du pressurage, dès le début de l'écoulement du moût, si possible au fur et à mesure du remplissage du belon ou de la cuve.

Il est nécessaire de bien homogénéiser l'ensemble avant le débourbage.

Précaution d'utilisation :

Allergène : Sulfites

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 10 litres.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

188/2020-1/1