OENOFRANCE

CONSERVADORES

SULFIGAL

Para sanear o meio, favorecer a defecação e proteger da oxidação.

CARACTERÍSTICAS

SULFIGAL reúne as propriedades do dióxido de enxofre e dos taninos gálicos. É particularmente adequado para o tratamento de sumos brancos, uma vez que promove a sua clarificação durante a defecação, enquanto combina as atividades antissépticas, antioxidantes e antioxidásicas do SO2.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **SULFIGAL** saneia o mosto
- **SULFIGAL** protege o sumo da oxidação e das atividades enzimáticas, tais como as oxidases.
- **A SULFIGAL** acelera as operações de defecação graças à presença de taninos gálicos

DOSAGEM

- **Nos vinhos de base:** 4 a 6 cL/hL de mosto
- **Nas segundas prensagens:** 6 a 8 cL/hl de mosto

Em caso de colheitas alteradas, pode ser realizada uma sulfitação adicional com uma solução sulfurosa a 15%.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

SULFIGAL é utilizado na colheita. A quantidade necessária para o tratamento deve ser adicionada durante a prensagem desde que o mosto começa a sair, se possível à medida que se enche o tanque de fracionamento ou a cuba.
É necessário homogeneizar bem o todo antes da defecação.
Precauções de utilização:
Alergénio: Sulfitos
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Bidões de 10 litros.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

178/2020-1/1

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**