

PASTEURIL

PASTEURIL évite l'oxydation et le développement de micro-organismes susceptibles de produire des déviations organoleptiques.

CARACTERISTIQUES

Au cours des années, l'action antiseptique du **PASTEURIL** permet au vin de mieux résister à la prolifération de microorganismes.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Au contact du vin, **PASTEURIL** libère 50 % de SO₂.

La présence de tanin ellagique permet de renforcer l'action anti-oxydante du SO₂ et limite sa combinaison.

PASTEURIL, pratique et facile à employer, permet un dosage précis. Son utilisation est particulièrement recommandée lorsque les vins ont tendance à combiner le SO₂.

DOSE D'EMPLOI

Maximum légal : voir la réglementation en vigueur sur la dose maximum légale de SO₂ total sur les différents types de vins (blancs, rosés, rouges, liquoreux, etc.)

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans dix fois son volume de vin. Incorporer au volume total par remontage à la pompe ou à l'aide d'un système de Venturi.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g – carton de 20 x 500g.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert: à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.