

SULFI VENDANGE NOIX DE GALLES

Bisulfito amónico - Tanino gálico
Sulfitado y tanizado simultáneos para mostos

CARACTERÍSTICAS

Contiene, por litro de solución:

- 100 g de bisulfito amónico,
- 100 g de tanino gálico.

Gracias a la presencia de SO₂:

- Selecciona o inhibe las levaduras y las bacterias,
- Elimina o inhibe fuertemente las oxidasas,
- Previene la oxidación de los polifenoles y de los precursores de aromas,
- Favorece el desfangado y retraso del comienzo de la fermentación.

Gracias a la presencia de tanino:

- Presenta un cierto poder antiséptico,
- Floccula el exceso de proteínas y favorece la clarificación iniciándola ligeramente,
- Refuerza la estructura de los mostos en años fríos o lluviosos.

SULFIVENDANGE ha dado muestras de su eficacia desde hace ya muchos años.

DOSIFICACIÓN

Primeras de "blanc de blancs": 5 cL/hL (o sea 50 mL/hL o 500 mL/1000 L)

Primeras de "blanc de noirs": 6 cL/hL (o sea 60 mL/hL o 500 mL/1000 L)

Segundas: 8 cL/hL (o sea 80 mL/hL o 800 mL/1000 L)

MODO DE EMPLEO

Adicionar al mosto a lo largo del proceso de prensado.

Agitar cuidadosamente después de cada adición.

Precauciones de uso:

Alérgeno: Sulfitos

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 litro.

Garrafa de 5, 10 litros.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.