

SOUFRE PASTILLE

Selección de la flora fermentativa, bloqueo de las reacciones de oxidación y estabilización del vino

CARACTERÍSTICAS

Pastillas con agujero en el centro (discos), solubles en agua, y mechas provistas de alambre de suspensión. **SOUFRE PASTILLE** bloquea las reacciones de oxidación y estabiliza el vino.

DOSIS

Discos de azufre:

- Disco de 2,5 g para barricas de 220 litros en vaciado.
- Disco de 5 g para barricas de 220 litros.
- Disco de 10 g para barricas de 600 litros.

Para depósitos, utilizar las mechas con alambre incorporado:

- Mecha de 150 g para depósito de 45 a 60 hectolitros.

MODO DE EMPLEO

En el recipiente a sulfitar, suspender la pastilla o mecha de azufre por su soporte al dispositivo de sujeción (*méchoir*).

- Encender la pastilla o mecha con la ayuda de una llama.
 - No respirar los gases desprendidos.
 - Bajar el dispositivo de sujeción en el interior del recipiente a sulfitar.
 - Dejar que la combustión tenga lugar completamente. Retirar las cenizas.
 - Tras la operación, volver a tapar el recipiente con el tapón.
- Azufrado de barricas por rellenar: quemar 2 g de azufre por hectolitro de capacidad.
 - Conservación de barricas vacías: quemar 4 g de azufre por hectolitro de vacío, y repetir la operación cada 40 a 50 días.
 - Para el apagado de mostos: quemar 5 a 6 g de azufre por hectolitro de capacidad, y trasegar a las 30 horas de reposo; doblar estas dosis en zonas cálidas.
 - Para el sulfitado de la vendimia: quemar 5 g de azufre por hectolitro de capacidad, 2 a 3 días antes de llenar el depósito con las uvas.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Pastillas: discos de 2.5 g, 5 g y 10 g en cajas de 1 kg.

Mechas de 150 g en cajas a granel de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

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..

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