

ANTIOXYDANT POUR RAISIN ET MOÛT

DESCRIPTION

Protection des moûts contre l'oxydation. Préserve la fraîcheur et l'intensité des arômes.

ASPECT ET CARACTÉRISTIQUES

Aspect : poudre

Couleur : marron

Odeur : piquante, caractéristique du SO₂

COMPOSITION

Métabisulfite, acide ascorbique, tanin de noix de galle.

EMPLOI

Appliquer sur le raisin botrytisé ou altéré.

Ajouter sur le raisin au déchargement dans la trémie ou directement dans le pressoir. Pour mieux évaluer la qualité du raisin et optimiser son utilisation, il est conseillé de faire un test de l'activité laccase, avant le traitement.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans un volume d'eau égal à 10 fois son poids.

Limitations d'utilisation : Non classifié.

DOSES D'EMPLOI

Dose d'emploi : 15 - 25 g/ 100 kg de vendange.

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 1 kg et de 25 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.