

OENOSTERYL EFFERVESCENT

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico
Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934, al Food Chemical Codex.

Caratteristiche Fisiche

Aspetto.....compresse effervescenti
Odore..... odore piccante e soffocante di SO₂

Analisi Tipo

Metabisolfito di potassio (K ₂ S ₂ O ₅) 67%	Selenio < 5 ppm
Bicarbonato di potassio (KHCO ₃)..... 33%	Ferro..... < 40 ppm
Piombo..... < 2 ppm	Sodio < 2%
Mercurio < 1 ppm	Cadmio < 1 ppm
Arsenico..... < 1 ppm	

Impiego in Enologia

Proprietà : solfitaggio dei vini per i piccoli contenenti.

Modalità d'impiego : le compresse liberano 2g, 5g di SO₂ dopo introduzione diretta nel vino o nel mosto producendo una lieve effervescenza che ne favorisce la miscelazione. Per un impiego su dei volumi superiori a 400L noi raccomandiamo un'omogeneizzazione per assicurare una ripartizione efficace del solfitaggio.

Contiene dei solfiti. Per l'UE ed alcuni paesi, l'occupazione dei solfiti implica un'etichettatura specifica. Conformarsi alla regolamentazione in vigore.

Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 2 anni

Confezionamento

Blister da 48 compresse che liberano ciascuno 2 g di anidride solforosa, ossia 96 g/astuccio.

Blister da 42 compresse che liberano ciascuno 5 g di anidride solforosa, ossia 210 g/astuccio.



LAFFORT
l'œnologie par nature

LAFFORT – CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE
Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50
www.laffort.com