

**FICHA TECNICA**

# LARROQUE OENOLOGIE METABISULFITO

## PRODUCTOS SULFUROSOS

Dosis Límites legalmente permitido:

- 210 mg/L de SO<sub>2</sub> para los blancos y rosados, los vinos tranquilos.
- 160 mg/L de SO<sub>2</sub> para vinos tintos.
- 185 mg/L de SO<sub>2</sub> para los vinos espumosos.

## APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **LARROQUE OENOLOGIE METABISULFITO** se utiliza en las uvas frescas (vendimiadoras, exprimidor) de mostos y vinos.

El **LARROQUE OENOLOGIE METABISULFITO** contiene 52-55% en peso de SO<sub>2</sub>. Por lo tanto, sus propiedades son las mismas que las de SO<sub>2</sub> son:

- El papel antiséptico (levadura - bacteria)
- una función antioxidante y antioxidasicos.
- una acción en la solubilización de los polifenoles.

## MODO DE EMPLEO

Su presentación en polvo hace que su uso frecuente de uva (vendimiadoras o presiona).

Para otros usos de mosto o del vino, es preferible disolver el **LARROQUE OENOLOGIE METABISULFITO** en agua, vino o vino en 40% (peso / volumen).

Ejemplo:

- 400 g **LARROQUE OENOLOGIE METABISULFITO** en 1 litro de agua le dará 200 g de solución de SO<sub>2</sub>.

## DOSIS DE EMPLEO

Usted pregunte a su enólogo.

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 1 kg, 25 kg

Almacene en un bien ventilado, libre de olor seco, a una temperatura entre 10 ° C y 20 ° C.

Una vez abierto el producto debe utilizarse inmediatamente.

El **LARROQUE OENOLOGIE METABISULFITO** pierde rápidamente su eficacia una vez que se abre el envase.



Xi: Irritante

R31: en contacto de ácido, desprende un gas tóxico

R36/37: irritante para los ojos, lavar inmediatamente y abundantemente con agua y consultar un especialista

S44: en caso de malestar, consultar con un médico (si es posible con la etiqueta del producto)