

ACETOX VB

ACETOX VB évite l'oxydation et le développement des micro-organismes susceptibles de produire des déviations organoleptiques.

INTRODUCTION

Au cours des années, l'action antiseptique d'**ACETOX VB** permet au vin de mieux résister à la prolifération des microorganismes.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Au contact du vin, **ACETOX VB** libère 50 % de SO₂ (ex : 100 g de produit libère 50 g de SO₂). La présence de tanin ellagique permet de renforcer l'action anti-oxydante du SO₂ et limite sa combinaison.

ACETOX VB, pratique et facile à employer, permet un dosage précis. Son utilisation est particulièrement recommandée lorsque les vins ont tendance à combiner le SO₂.

DOSE D'EMPLOI

Maximum légal : voir la réglementation en vigueur sur la dose maximum légale de SO₂ total relative aux différents types de vins (blanc, rosé, rouge, liquoreux, etc.)

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans dix fois son volume de vin. Incorporer au volume total par remontage à la pompe ou à l'aide d'un système de Venturi.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet 1 kg - Carton de 25 x 1 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert: à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.