ACETOX VB

ACETOX VB evita a oxidação e o desenvolvimento de microrganismos propensos a produzir desvios organolépticos.

INTRODUÇÃO

Com o passar dos anos, a ação antisséptica do **ACETOX VB,** permite ao vinho resistir melhor à proliferação de microrganismos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Em contato com o vinho, o **ACETOX VB** libera 50% de SO_2 (Ex: 100 g do produto libera 50 g de SO_2).
A presença de tanino elágico, fortalece a ação antioxidante do SO_2 e limita a sua combinação.
ACETOX VB, é prático e fácil de ser utilizado, permite uma dosagem precisa. A sua utilização é particularmente recomendada quando o vinho tem tendência a combinar o SO_2.

DOSAGEM

Dose máxima legal: verificar a regulamentação em vigor referente a dose máxima legal autorizada de SO_2 total relativo aos diferentes tipos de vinho (branco, rosé, tinto, licoroso, etc.)

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir em 10 vezes o seu volume de vinho. Incorporar ao volume total por meio de remontagem com bomba ou com a ajuda de um sistema de Venturi.
Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg - Caixa de 25 x 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

106/2018 – 1/1

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.martinvialatte.com**