

OENOSTERYL EFFERVESCENT

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico
Conforme al regolamento CE n°606/2009, Codice Enologico Internazionale, 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%	Arsenico < 3 ppm
Bicarbonato di potassio (KHCO ₃).....33%	Selenio < 10 ppm
Piombo.....< 2 ppm	Ferro..... < 40 ppm
Mercurio.....< 1 ppm	Sodio < 2%

Impiego in Enologia

Proprietà : solfitaggio dei mosti e dei vini

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

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

Stoccaggio – D.L.U.O.

- Conservare nell'imballaggio d'origine a una temperatura compresa tra 0 e 22° C in locali asciutti privi di odori sgradevoli non a diretto contatto con il suolo
- Prodotto instabile, il cui titolo in SO₂ e vigore di effervescenza diminuiscono se lasciato all'aria: conservare nel suo confezionamento ermetico
- DLUO : **24 mesi**

Sicurezza Utente

Vedere scheda di sicurezza.

Confezionamento

Blister da 42 compresse che liberano ciascuno 2 g di anidride solforosa, ossia 96 g/astuccio.

Blister da 48 compresse che liberano ciascuno 5 g di anidride solforosa, ossia 240 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

