

STERISOL

Sulfitante Líquido Concentrado



CARACTERÍSTICAS

STERISOL é um sulfitante líquido de alta qualidade, concentrado, pronto para ser usado.

STERISOL, além da ação anti-séptica e antioxidante, age positivamente na fermentação, graças ao seu aporte de Nitrogênio Prontamente Assimilável.

STERISOL se distingue dos outros sulfitantes pela sua maior pureza, concentração e limpidez.

STERISOL é, portanto, um válido coadjuvante enológico porque:

- Respeita a qualidade dos mostos e vinhos
- De fácil utilização porque é pronto para ser utilizado
- Idôneo também com bombas dosadoras
- Eficáz e seguro
- Econômico

APLICAÇÃO

STERISOL, graças as suas características, pode ser vantajosamente utilizado da vinificação (uvas inteiras, uvas esmagadas, mosto e vinho) ao engarrafamento.

STERISOL é um coadjuvante moderno e pode ser uma eficaz alternativa ao Anidrido Sulfuroso ou ao Metabissulfito de potássio.

COMPOSIÇÃO

Bissulfito de Amônio - Água tratada

Título em SO₂: 410 g/l

Título em NH₄: 115 g/l

Sulfatos: <1,5%

MODO DE USO

STERISOL se apresenta em forma líquida, pronto para ser usado, seja manualmente ou por meio de bombas dosadoras.

DOSE DE EMPREGO

10 ml/hl de STERISOL aportam cerca de 40 mg/l de SO₂

EMBALAGEM

- Bombonas de 25 kg
- Bombonas de 60 kg
- Big de 1300 kg

Este produto é considerado
ALERGÊNICO, conforme a
Resolução nº 26 de
02/06/2015.

Contém no produto:
Anidrido Sulfuroso

