

MILAN GAZ SO2

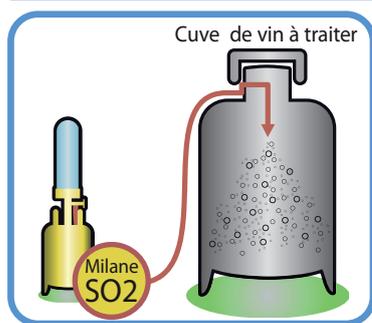
ANTI OXYDANT

Respectons le SO₂, produit œnologique à part entière et apprenons à réduire son utilisation tout en garantissant son efficacité œnologique.

Aspect œnologiques et environnemental

- À partir du Gaz SO₂ pur nous bénéficions de la qualité naturelle du produit (codex œnologique).
- Avec le Gaz SO₂ pur, nous agissons directement sur la molécule de SO₂ pur. Pas de déperdition, efficacité totale du SO₂ actif (action anti oxydante).
- Avec le Gaz SO₂ pur sous forme gazeuse, nous avons une efficacité totale sur l'activité antimicrobienne (SO₂ moléculaire: la partie libre).
- Le Gaz a une propriété physique connue et très intéressante : son passage de l'état liquide - compressé dans la bouteille - à la pression normale (phase détente) multiplie son volume par un coefficient de 300; sa diffusion au travers du vin est ainsi rapide et surtout homogène (pas de remontage donc pas d'enrichissement en Oxygène).
- La précision du dosage par l'apport en SO₂ pur est meilleure.
- La DLU (Durée Limite d'Utilisation) pour le Gaz SO₂ pur est longue et sans perte d'efficacité.
- Le Gaz SO₂ est conditionné en emballage recyclé (limitation de pollution) : transport moindre, taxe carbone allégée.

Mise en oeuvre et caractéristiques techniques



Caractéristiques	Unités	Valeurs
Pureté du SO ₂	%	Sup. ou égal à 99,99
Eau	ppm poids	Inf. ou égal à 50
Acidité	ppm poids	Inf. ou égal à 100
Résidu non volatil	ppm poids	Inf. ou égal à 100

Caractéristiques	Unités	Valeurs
Masse à vide	Kg	2
Masse pleine	Kg	7
Masse de produit	Kg	5
Pression d'épreuve	Bar	33
Capacité	L	4,2
Hauteur	Mm	300
Diamètre	Mm	150

Conditionnement et conservation

Bouteille de 2 et 5kg. Doseur de 30,70 et 450gr.

En cas de contact du produit avec les yeux, laver immédiatement et abondamment. En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette)