

SULFITAGE K 60

PRODUITS SULFUREUX

Doses légales maximales suivant l'annexe 1B du règlement CE 606/2009

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

SULFITAGE K 60 est une solution de bisulfite de potassium titrant à 60 g/L de SO₂.

Elle est utilisée essentiellement avant la mise en bouteilles, lorsque la quantité de SO₂ contenue dans le vin est faible ; le SO₂ ajouté par l'intermédiaire de cette solution se combine rapidement, permettant d'augmenter la teneur en SO₂ total.

Les propriétés de **SULFITAGE K 60** sont les suivantes :

Par son rôle antiseptique, il s'oppose au développement d'agents microbiens (levures et bactéries).

En mettant en action un antioxygène, il joue un rôle de prévention contre la casse oxydative, l'altération des vins (goût d'évent) et la madérisation.

MISE EN ŒUVRE

L'ajout de **SULFITAGE K 60** doit être suivi d'un bon brassage du vin.

En cas de resulfitage avant la mise en bouteilles, il est nécessaire de bien aérer les vins de façon à favoriser la combinaison du SO₂ en particulier pour les vins destinés à la prise de mousse.

Il est recommandé d'éviter de mettre **SULFITAGE K 60** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

Ne pas ajouter **SULFITAGE K 60** pendant la fermentation alcoolique ou la fermentation malolactique.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 5 L, 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10°C et 20°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.