

SOLUTION SULFUREUSE 6 %

PRODUITS SULFUREUX

Se référer à la législation en vigueur pour le SO₂.

➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **SOLUTION SULFUREUSE 6 %** titre 60g/L de SO₂.

Les propriétés de la **SOLUTION SULFUREUSE 6 %** sont les suivantes :

- Par son rôle antiseptique, elle s'oppose au développement d'agents microbiens (levures et bactéries).
- En mettant en action un antioxygène, elle joue un rôle de prévention contre la casse oxydasique, l'altération des vins (goût d'évent) et la madérisation.
- La solution sulfureuse est utilisable en vinification NOP.

➤ MISE EN ŒUVRE

L'ajout de **SOLUTION SULFUREUSE 6 %** doit être suivi d'un bon brassage du vin.

Il est recommandé d'éviter de mettre la **SOLUTION SULFUREUSE 6 %** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

Ne pas ajouter la **SOLUTION SULFUREUSE 6 %** pendant la fermentation alcoolique ou la fermentation malolactique.

Dose emploi : 1 cL de solution sulfureuse apporte 600 mg de SO₂.

➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 10 L.

À conserver dans un local sec, exempt d'odeur, bien ventilé, entre 10 et 25 °C, à l'abri de la lumière; une fois ouvert, utiliser rapidement.