

# SULFIDEGORGEMENT™

## PRODUITS SULFUREUX

Se référer à la réglementation en vigueur pour la dose légale.

### ➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**SULFIDEGORGEMENT™** est une solution à base d'hydrogénosulfite de potassium spécialement dédiée au dégorgement titrant à 180 g/L de SO<sub>2</sub>.

Par son pouvoir réducteur, **SULFIDEGORGEMENT™** permet de lutter contre les oxydations non désirées et évite ainsi le vieillissement prématuré des vins.

C'est un produit qui préserve les qualités organoleptiques du vin en lui donnant fraîcheur et fruité.

Pour une meilleure maîtrise de l'oxydation de vos vins, faites contrôler les teneurs en SO<sub>2</sub> de vos liqueurs.

### ➤ MISE EN ŒUVRE

**SULFIDEGORGEMENT™** est directement ajouté à la liqueur d'expédition et doit être mélangé avec soin.

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

### ➤ DOSE D'EMPLOI

- 1,2 à 2,3 cL dans le volume de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

### ➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 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.