

SULFITAMINE C™

PRODUITS SULFUREUX

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

➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **SULFITAMINE C™** est une solution à base d'acide ascorbique et de bisulfite de potassium.

La **SULFITAMINE C™** possède un fort pouvoir réducteur. Elle prévient ainsi les oxydations enzymatiques et non enzymatiques du vin.

Son utilisation lors du dégorgement permet d'éviter un vieillissement prématuré du vin.

Globalement, il s'agit d'un produit qui améliore les qualités gustatives du vin en lui donnant de la fraîcheur.

➤ MISE EN ŒUVRE

Ajouter directement **SULFITAMINE C™** dans la liqueur d'expédition et mélanger soigneusement.

➤ DOSE D'EMPLOI

- De 3 à 5 cL dans le volume de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 250 mL, 500 mL, 1 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 4 à 8 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.