

BISULFITE D'AMMONIUM 150 g/L

PRODUITS SULFUREUX

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

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **BISULFITE d'AMMONIUM A 150 g/L** s'applique :

Pendant les vendanges :

- Sur moût : Dans la cuve de réception des moûts, en prévention de la casse oxydasique et de toute altération microbienne.
- Pour les rouges : A l'encuvage, au cours du foulage, pour l'extraction et la fixation des matières colorantes.

Les propriétés du **BISULFITE D'AMMONIUM A 150 g/L** sont les suivantes :

- Par son rôle antiseptique, il s'oppose au développement d'agents microbiens.
- Il est un facteur sélectif des levures en limitant le développement de levures indésirables.
- En mettant en action un antioxygène, il joue un rôle de prévention contre la casse oxydasique, l'altération des vins (goût d'évent) et la madérisation.
- Il facilite l'extraction de la couleur en favorisant la dissolution des anthocyanes contenus dans la pellicule.
- Il permet la fixation de la couleur sur les vins rouges.

MISE EN ŒUVRE

L'ajout du **BISULFITE D'AMMONIUM A 150 g/L** doit être suivi d'un bon brassage.

Il est recommandé d'éviter de mettre le **BISULFITE D'AMMONIUM A 150 g/L** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

DOSE D'EMPLOI

- Jusqu'à 7 cL/hL selon les conditions de vinification.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidons de 1 L, 5 L, 10 L, 10 hL

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5°C et 25°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.