

BISULFITE DE POTASSIUM 150 g/L

PRODUITS SULFUREUX

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

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **BISULFITE DE POTASSIUM A 150 g/L** s'applique en diverses circonstances :

- 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.
- Sur les vins clairs :
 - Pour bloquer le développement des bactéries lactiques,
 - Pour assurer une bonne protection du vin contre les attaques microbiennes après la fermentation malolactique.
 - Après prise de mousse par l'intermédiaire de la liqueur d'expédition, il assure une bonne tenue du vin.

Les propriétés du **BISULFITE DE POTASSIUM 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 contenues dans la pellicule.
- Il permet la fixation de la couleur sur les vins rouges.

MISE EN OEUVRE

L'ajout de **BISULFITE DE POTASSIUM A 150 g/L** doit être suivi d'un bon brassage.

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

DOSE D'EMPLOI

- A la vendange : jusqu'à 7 cL/hL selon les conditions de vinification.
- Sur vins clairs : pour la conservation des vins, suivre les conseils de l'œnologue.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidons de 1 L, 5 L, 10 L, 20L, 1000 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 10°C et 25°C.
Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.