

BISULFITE MOD

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **BISULFITE MOD** s'utilise dans les appareils de jetting lors de l'opération de dégorgement des vins effervescents. L'apport de SO₂ au vin selon cette technique est négligeable : <0,1 mg/L. Le **BISULFITE MOD** est stabilisé pour préserver cette solution d'éventuelles contaminations.

↓ MISE EN ŒUVRE

L'ajout de **BISULFITE MOD** par le biais du jetting sera suivi d'une agitation de la bouteille de vin après son bouchage.

↓ DOSE D'EMPLOI

Verser le **BISULFITE MOD** dans la réserve de l'appareil de jetting. La dose utilisée sera variable selon les appareils, mais aux alentours de quelques microlitres à quelques dizaines de microlitres par bouteille.

Veillez à respecter les doses légales maximales suivant l'annexe 1B du règlement CE 606/2009

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidons de 5 L et 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température constante comprise entre 5°C et 25°C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé dans la semaine suivante.