

SULFITAMINE C

PRODUITS SULFUREUX

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

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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

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 et du fruité

MISE EN OEUVRE

Ajouter directement la **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'odeurs, à température comprise entre 0 à 4°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.