

SULFITANIN LIQUIDE

PRODUITS SULFUREUX

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

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Solution de bisulfite d'ammonium et de tanin à 100 g/L de SO₂ pur. Cette solution s'applique essentiellement lors du sulfitage des moûts.

Le **SULFITANIN** s'utilise pendant les vendanges :

- Dans la cuve de réception des moûts : en prévention de la casse oxydasique et de toute altération microbienne.
- Pour les vins rouges, à l'encuvage : pour l'extraction et la fixation des matières colorantes.

Les propriétés du **SULFITANIN** sont les suivantes :

- Par son rôle antiseptique, il empêche le développement des levures indigènes indésirables et des bactéries.
- Il joue un rôle de prévention contre la casse oxydasique.
- Il facilite l'extraction de la couleur en favorisant la dissolution des anthocyanes contenues dans la pellicule.
- Les tanins renforcent le pouvoir anti-oxydant de l'anhydride sulfureux et complètent son effet antiseptique. Ils confèrent plus de structure et une meilleure aptitude au vieillissement sans pour autant donner de l'astringence aux vins blancs.
- Il permet la fixation de la couleur des vins rouges.

↓ MISE EN ŒUVRE

L'ajout de **SULFITANIN** doit être suivi d'un brassage soigné du moût.

Il est recommandé d'éviter de mettre le **SULFITANIN** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium)

Il ne faut pas ajouter de **SULFITANIN** en cours de fermentation alcoolique (les levures sont tuées par le SO₂).

↓ DOSE D'EMPLOI

- Doses usuelles d'emploi :
 - En blancs et rosés : 5 à 8 cL/hL
 - En rouges : 5 à 10 cL/hL lors de la macération.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 5 L, 10 L, 1000 L

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

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.