

SULFIVIN A 100

PRODUITS SULFUREUX

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

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **SULFIVIN A100** est une solution de bisulfite d'ammonium à 100 g/L de SO₂

Le **SULFIVIN A100** s'applique à la vendange :

- *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 **SULFIVIN A100** 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.
- 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 du **SULFIVIN A100** doit être suivi d'un bon brassage.

Il est recommandé d'éviter de mettre le **SULFIVIN A100** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

↓ DOSE D'EMPLOI

- Jusqu'à 10 cL/hL selon les conditions de vinification.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En bidons de 5,5 kg, 11 kg et 22 kg
- En container de 1080 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 10°C et 20°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.