

# SULFIVIN K 50

## PRODUITS SULFUREUX

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

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **SULFIVIN K50** est une solution de bisulfite de potassium à 50 g/L de SO<sub>2</sub>

Le **SULFIVIN K50** 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 **SULFIVIN K50** 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 K50** doit être suivi d'un bon brassage.

Il est recommandé d'éviter de mettre le **SULFIVIN K50** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- Jusqu'à 20 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 5,5 kg, 11 kg et 22 kg
- En container de 1100 kg.

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

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.