



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch / www.oeno-tech.ch

SOLUTION SULFUREUSE A 5 %

Doses limites légales autorisées :

- 210 mg/L de SO₂ pour les vins tranquilles blancs et rosés.
- 160 mg/L de SO₂ pour les vins rouges.

Applications œnologiques :

La **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** titre 50 g/L de SO₂.

Elle est utilisée essentiellement avant la mise en bouteilles, lorsque la quantité de SO₂ contenue dans le vin est faible ; le SO₂ ajouté par l'intermédiaire de cette solution se combine rapidement, permettant d'augmenter la teneur en SO₂ Total.

Les propriétés de la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** sont les suivantes :

Par son rôle antiseptique, elle s'oppose au développement d'agents microbiens (levures et bactéries).

En mettant en action un antioxygène, elle joue un rôle de prévention contre la casse oxydasique, l'altération des vins (goût d'évent) et la madérisation.

Mise en oeuvre :

L'ajout de **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** doit être suivi d'un bon brassage du vin.

En cas de resulfitage avant la mise en bouteilles, il est nécessaire de bien aérer les vins de façon à favoriser la combinaison du SO₂ en particulier pour les vins destinés à la prise de mousse.

Il est recommandé d'éviter de mettre la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

Ne pas ajouter la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** pendant la fermentation alcoolique ou la fermentation malolactique.

Conditionnement et conservation :

- En bidons de 5,1 kg, 10,2 kg

A conserver dans un local bien ventilé, à température entre 10°C et 20°C.

La date optimale d'utilisation de la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%**.

La **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** perd rapidement de son efficacité une fois l'emballage ouvert.



R 20 : Nocif par inhalation.

R 36/37 : Irritant pour les yeux et les voies respiratoires.

S44 : En cas de malaise, consulter un médecin (si possible lui montrer l'étiquette).