

SUPERSOLFOSOL

PRODUITS SULFUREUX

Solution aqueuse de bisulfite d'ammonium à 49%.

Titre en volume de la solution : SO₂ = 400 g/L NH₄ = 113 g/L

Applications Oenologiques

Le **SUPERSOLFOSOL** s'applique pendant les vendanges :

- 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 **SUPERSOLFOSOL** 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, l'altération des vins (goût d'évent) et la madérisation.
- Il facilite l'extraction de la couleur en favorisant la dissolution des anthocyanes contenus dans la pellicule.
- Il permet la fixation de la couleur sur les vins rouges.

Mise en oeuvre

L'ajout du **SUPERSOLFOSOL** doit être suivi d'un bon brassage. Il est recommandé d'éviter de mettre le **SUPERSOLFOSOL** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

Dose d'emploi

Ajouter à doses variables, selon les besoins.

À titre indicatif, de 10 à 30 mL/hL sur les moûts, en fonction de l'état phytosanitaire des raisins.

10 mL/hL de **SUPERSOLFOSOL**[®] apportent 4 g/hL de SO₂ et environ 8,5 mg/L d'AAR.

La législation européenne en vigueur (Règl. CE 1493/99) prévoit l'utilisation du bisulfite d'ammonium exclusivement lors de la fermentation, à raison de 0,2 g/L (soit 30 mL/hL de **SUPERSOLFOSOL**[®]).

Conditionnement et conservation

Jerricans de 20 kg

Fûts de 250 kg

Citernes de 1 000 kg Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver le produit à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 10 et 25°C. E

mballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus ; utiliser rapidement.