

## ...du moût ...à la bouteille

**FICHE TECHNIQUE** 

# **ANHYDRIDE SULFUREUX E220**

#### DIOXYDE DE SOUFRE PUR LIQUÉFIÉ (SOUS PRESSION) E220

Apte à l'élaboration de produits à la consommation humaine directe Conforme au Codex OEnologique International

#### Caractéristiques physiques

Aspect Liquide limpide, pratiquement incolore

Odeur piquante et suffocante caractéristique

Densité (liquide) à 20 °C 1,38 Température d'ébullition 10 °C

Surpression 0,5 bar à 0°C

2,2 bars à 20°C 5,1 bars à 40 °C

Densité du gaz par rapport à l'air 2,26

### Analyses chimiques

(Spécification	on Fabricant)		
Pureté	> 99,9 %	As	< 0,1 ppm
Cd	< 0,1 ppm	Cr	< 1 ppm
Cu	< 0,1 ppm	Fe	< 5 ppm
Hg	< 0,1 ppm	Pb	< 0,1 ppm
Se	< 0,1 ppm	Eau	< 0.05 %

#### Applications oenologiques

Sulfitage des moûts et vins, soit à l'aide de siphons doseurs sous forme comprimée et liquide, soit après dissolution dans l'eau.

Dose maximale dans le vin, réglementée.

400 mg/l uniquement pour vin naturellement doux

260 mg/L uniquement pour vin blanc, rosé, vin mousseux et vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est d'au moins 5 g/l;

210 mg/L Vin rouge dont la teneur en sucre est d'au moins 5 g/l, vin blanc, rosé, vin mousseux et vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est inférieure à 5 g/l;

160 mg/L uniquement pour vin rouge dont la teneur résiduelle en sucre est inférieure à 5 g/l;

#### Stockage et sécurité

Stocker à l'abri du soleil et des températures élevées.

Transport réglementé (ADR).

Sécurité : produit Corrosif et Toxique. Consulter la fiche de données de sécurité correspondante.

