



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

METABISULFITE DE POTASSIUM

PRODUITS SULFUREUX

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.
- 185 mg/L de SO₂ pour les vins effervescents.

Applications Oenologiques

Le METABISULFITE DE POTASSIUM est utilisé sur vendanges fraîches (machine à vendanger, pressoir), sur moûts et sur vins.

Le METABISULFITE DE POTASSIUM contient 52 à 55 % de son poids en SO₂. De ce fait, ses propriétés sont les mêmes que celles du SO₂ à savoir :

- un rôle antiseptique (levures – bactéries),
- un rôle antioxydant et antioxydasique,
- une action sur la solubilisation des polyphénols.

Mise en oeuvre

Sa présentation en poudre rend son utilisation fréquente sur la vendange fraîche (machine à vendanger ou pressoir).

Pour les autres utilisations sur moût ou sur vin, il est préférable de dissoudre le METABISULFITE DE POTASSIUM dans de l'eau, du moût ou du vin à raison de 40 % (poids/volume).

Exemple :

400 g de METABISULFITE DE POTASSIUM dans 1 litre d'eau vous permet d'obtenir 200 g de SO₂ en solution.

100 g de METABISULFITE DE POTASSIUM dans 1 litre d'eau vous permet d'obtenir 50g de SO₂ en solution.

Soit une solution à 5%

10g de METABISULFITE DE POTASSIUM correspond à 1dl de SO₂ à 5%

Dose d'emploi

Vous renseigner auprès de votre oenologue.

Conditionnement et conservation

- En 1 kg, 25 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.

Le METABISULFITE DE POTASSIUM perd rapidement de son efficacité une fois l'emballage ouvert.