



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

SOLUTION SULFUREUSE À 5%

" ACIDE SULFUREUX A 5% " POUR LA STABILISATION DES VINS ET DES MOÛTS

Doses limites légales autorisées

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.

Applications oenologiques

La SOLUTION SULFUREUSE à 5% titre 50g/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 :

- 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.

Conservation

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

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