

Dioxyde de soufre SO₂

Conservateur pour des vins de mauvaise qualité sanitaire.

CARACTÉRISTIQUES

Le SO₂ est un outil indispensable dans la production et la conservation des vins. Une utilisation correcte du SO₂ nous permet d'obtenir des vins moins oxydés, avec une meilleure couleur et arôme, et une acidité volatile plus faible, grâce à ses effets tels que:

- **Antioxydant:** possède des propriétés réductrices, stocke l'oxygène et empêche l'oxydation.
- **Antioxydasique:** détruit les oxydases et empêche la casse.
- **Antimicrobien:** exerce une activité inhibitrice sur les levures, les bactéries lactiques et les bactéries acétiques.

Il est également connu sous le nom de dioxyde de soufre ou d'oxyde de soufre (IV).

APPLICATION

Sur le vin.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Dans certains cas, on observe une amélioration du goût car il réagit avec l'acétaldéhyde en éliminant la présence de son arôme caractéristique.

À très fortes doses, cela peut modifier l'arôme et la saveur du vin.

COMPOSITION

Dioxyde de soufre (E-220) sous forme de gaz liquéfié.

Allergènes: Contient des sulfites

DOSES

Récolté	3-8 g/hl
Le sulfite ou l'azufrado doit	150-200 g/hl

La teneur totale en dioxyde de soufre ne peut pas dépasser 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucre résiduel (exprimée glucose + fructose) est égale ou supérieure à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

MODO D'EMPLOI

Le produit peut être ajouté, avec l'équipement approprié, directement au mustu ou au vin. Il est recommandé d'effectuer auparavant des solutions diluées dans 5% d'eau car elles sont mieux manipulées que les gaz directement.

Lors de la préparation de ces solutions, le gaz doit buller à une vitesse modérée, et à l'aide d'un aréomètre et d'un thermomètre, il est facile de calculer le pourcentage de SO₂ dans la solution.

Précautions de travail:

Comme il s'agit d'un gaz toxique, des précautions extrêmes doivent être prises. Évitez le contact avec les yeux et les muqueuses. La manipulation doit être assurée par du personnel qualifié.

APPARENCE PHYSIQUE

Gaz liquéfié incolore

PRÉSENTATION

Emballage de 12, 30, 50, 100 et 1000 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 003 (rév. 10)

Richesse [%]	> 99,95
Humidité [%]	< 0,05
Résidu fixe [%]	< 0,01
SO ₃ [%]	< 0,1
Se [mg/kg]	10 <

Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
En tant que [mg/kg]	< 3
Métaux lourds (Pb) [mg/kg]	< 1
Autres gaz absents (généralement de l'air)	ABSENCE

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs. Ne pas exposer directement à la lumière solaire.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 5 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.