

Métabisulfite de potassium

CARACTÉRISTIQUES

Le **métabisulfite de potassium** est un sel d'origine inorganique qui contient du soufre, capable de se dissocier en milieu acide pour générer du dioxyde de soufre.

Le rendement théorique en SO₂ que génère le K₂S₂O₅ est de 57%.

Une utilisation appropriée du SO₂ permet d'obtenir des vins moins oxydés, dotés d'une plus belle couleur, de meilleurs arômes, et d'une acidité volatile plus faible, grâce aux caractéristiques suivantes:

- **Antioxydant:** possède des propriétés réductrices, neutralise l'oxygène et empêchant l'oxydation.
- **Antioxydasique:** détruit les oxydases et donc permet d'éviter les casses oxydasiques.
- **Antimicrobien:** exerce une activité inhibitrice sur les levures, les bactéries lactiques et les bactéries acétiques.

Ce composé peut se rencontrer sous les noms suivants : Métabisulfite de potassium, bisulfite de potassium, pyrosulfite de potassium, et pentaoxodysulfate (IV) de potassium.

APPLICATION

Sur moûts et/ou vins.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Dans certains cas, on note une amélioration gustative, car en réagissant avec l'acétaldéhyde, il élimine la présence de ses arômes caractéristiques. Avec des doses d'emplois élevés, il peut apparaître l'odeur spécifique de l'anhydride sulfureux.

COMPOSITION

Métabisulfite de potassium (E-224).

Allergène: contient des sulfites.

DOSAGE

Dose normale sur vendange, 6 – 16 g/hL ou 100 kg du raisin

La dose est fonction de l'état sanitaire du raisin, de l'acidité des moûts ou des vins.

La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est supérieure ou égale à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

MODO D'EMPLOI

Le produit peut être directement incorporé sur moûts ou sur vins. Il est recommandé de préparer une solution (à 10%) avec de l'eau ou du moût /vin à traiter, en s'assurant d'une bonne homogénéisation, dans des proportions adaptées en fonction des doses à utiliser.

Précautions professionnelles:

S'agissant d'un produit toxique, il est important d'appliquer les précautions d'usage relatives à l'emploi de ce produit. Éviter tout contact avec les yeux et les muqueuses. La manipulation de ce produit doit être effectuée par du personnel qualifié

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 et sacs de 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 001 (rév.5)

K ₂ S ₂ O ₅ [%]	> 97.2
SO ₂ [%]	> 56
Thiosulfate (par rapport à la teneur en SO ₂) [%]	< 0,01
Test des sulfites	Test Pasa
Test potassique	Test Pasa
Solubilité (dans l'eau) [g/L]	454,5 Insoluble
Na [%]	< 2
Chlorures (HCl) [g/kg]	< 0,5
Fe [mg/kg]	< 5
Se [mg/kg]	< 1

En tant que [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 0,1

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

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

Date optimale de consommation: 2 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

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