



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SULFI VENDANGE NOIX DE GALLES

Bisulfite d'ammonium - Tanin gallique Sulfitage et tanisage simultanés des moûts

CARACTERISTIQUES

Contient par litre de solution :

- 100 g de bisulfite d'ammonium
- 100 g de tanin gallique.

Par la présence du SO₂ :

- Sélectionne ou inhibe les levures et les bactéries,
- Détruit ou inhibe fortement les oxydases,
- Préviend l'oxydation des polyphénols et des précurseurs d'arômes,
- Favorise le débouillage en retardant le départ en fermentation.

Par la présence de tanin :

- Présente un certain pouvoir antiseptique,
- Floccule l'excès de protéines et favorise la clarification par un léger collage,
- Renforce la charpente des moûts en année froide ou pluvieuse.

Le **SULFIVENDANGE** a fait preuve de son efficacité depuis de très nombreuses années.

DOSE D'EMPLOI

Cuvée de blanc de blancs : 5 cL/hL.

Cuvée de blanc de noirs : 6 cL/hL.

Tailles : 8 cL/hL.

MODE D'EMPLOI

Incorporer au moût au fur et à mesure du pressurage.

Brasser soigneusement à chaque addition.

Précaution d'utilisation :

Allergène : Sulfites

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

5 L et 10 L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

044/2024 – 1/1