

**Sulfite les
moûts et
active les
fermentations**

Bisulfite d'Ammonium 10%

Le Bisulfite d'Ammonium apporte au moût ou à la vendange non seulement du SO₂, mais aussi de l'azote ammoniacal indispensable au bon déroulement de la fermentation.

Caractéristiques :

Solution contenant 100 grammes de SO₂/l sous la forme de bisulfite d'ammonium (formule NH₄HSO₃).

- Le **Bisulfite d'Ammonium** apporte aux levures une partie de l'élément azoté nécessaire à leur développement et à leur multiplication. Cet apport d'azote ammoniacal avant le départ de la fermentation, lorsque le milieu renferme de l'oxygène dissout, favorise l'assimilation des ions NH₄⁺.
- Le **Bisulfite d'Ammonium** apporte aussi la quantité de SO₂ nécessaire aux vinifications pour :
 - protéger le moût des oxydations enzymatiques,
 - inhiber les bactéries et les levures apiculées,
 - faciliter la dissolution des composés phénoliques en vinification en rouge.

Doses d'emploi :

Le **Bisulfite d'Ammonium** est autorisé sur moûts ou vins encore en fermentation à la dose maximale de 0,2 g/l, soit 129.3ml/hl de **Bisulfite d'Ammonium** à 10%, ou encore 12,93 g de SO₂/hl.

Apporter le **Bisulfite d'Ammonium** le plus tôt possible, avant le début des fermentations.

Présentation :

Bidons de 5 et 20 litres.

Conservation :

Non ouvert, dans un endroit sombre entre 15 et 20°C. (DLUO 24 mois).
Emballage ouvert, à utiliser rapidement.

Conditions de sécurité :

Le **Bisulfite d'Ammonium** est un produit classé Xi-irritant :

R31 : au contact d'un acide, dégage un gaz toxique

R36/37 : irritant pour les yeux et les voies respiratoires

S26 : en cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL