

## Le Sulfitage

### **SO<sub>2</sub>, des propriétés multiples.**

L'utilisation du dioxyde de soufre dans les vins remonte sans doute au XVIIIème siècle. Mais l'œnologie moderne ne peut toujours pas se passer de SO<sub>2</sub> tant ses propriétés sont nombreuses :

- Le SO<sub>2</sub> est d'abord un **antiseptique**, qui inhibe le développement des microorganismes. A forte dose, il inhibe toutes formes de fermentation dans les moûts et dans les vins. A faible dose, il sélectionne naturellement les micro-organismes (levures et bactéries) les plus favorables au bon déroulement des vinifications. Il est plus actif sur les bactéries que sur les levures.
- Le dioxyde de soufre est également un **antioxydant**. En combinant l'oxygène disponible dans les moûts et les vins plus vite que les autres substances oxydables, il évite les phénomènes de brunissement de la matière colorante ou l'oxydation trop intense de certains éléments de l'arôme.
- **Antioxydasique**, il inhibe des oxydases contenues dans les moûts, notamment la tyrosinase et la laccase. Il évite la casse oxydasique dans les vins blancs et les vins rouges issus de vendanges pourries.

Ce conservateur a l'avantage de se présenter sous plusieurs formes pouvant répondre à différents besoins.

**Oenofrance** le commercialise sous forme de solutions, de poudre, de comprimés effervescents, de mèches ou de disques à brûler.