



# LES ESSENTIELS

## SOLUTION SULFUREUSE 6%

---

**Solution d'anhydride sulfureux à 6% pour le sulfitage des moûts et des vins**

### CARACTERISTIQUES

---

**SOLUTION SULFUREUSE 6%** correspond à de l'anhydride sulfureux pur dissous dans l'eau. **SOLUTION SULFUREUSE 6%** se présente sous la forme d'un liquide transparent, presque incolore. Son odeur, comme celle du SO<sub>2</sub>, est forte, piquante et suffocante.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

- Stabilisation microbienne
- Protection vis-à-vis des oxydations
- Conservation des vins

### APPLICATION

---

Sulfitage des moûts et des vins.

### DOSE D'EMPLOI

---

Dose à adapter en fonction du sulfitage souhaité.

1 cL de **SOLUTION SULFUREUSE 6%** apporte 0,6 g de SO<sub>2</sub> pur.

Dose maximale d'anhydride sulfureux règlementée dans le vin : se référer aux textes en vigueur.

### MODE D'EMPLOI

---

Possibilité d'incorporer directement **SOLUTION SULFUREUSE 6%** au volume à traiter. Préférer une addition via une pompe doseuse. Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Compte tenu du caractère irritant de **SOLUTION SULFUREUSE 6%**, éviter le contact avec les yeux et les muqueuses.

### CONDITIONNEMENT

---

Jerrican de 10L

### CONSERVATION

---

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

190/2021 – 1/1