

## BISULFITE D'AMMONIUM 10%, 15%, 40%

Sulfite les moûts et active les fermentations

### CARACTERISTIQUES

Le **BISULFITE D'AMMONIUM** apporte au moût ou à la vendange non seulement du SO<sub>2</sub>, mais aussi de l'azote ammoniacal indispensable au bon déroulement de la fermentation.

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 NH<sub>4</sub><sup>+</sup>.

Le **BISULFITE D'AMMONIUM** apporte aussi la quantité de SO<sub>2</sub> 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.

### DOSE 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 129.3 ml/hl de **BISULFITE D'AMMONIUM** à 10%, ou encore 12,93 g de SO<sub>2</sub>/hl.
- soit 86,2 ml/hl de **BISULFITE D'AMMONIUM** à 15 %, ou encore 12,93 g de SO<sub>2</sub>/hl.
- soit 32.3 ml/hl de **BISULFITE D'AMMONIUM** à 40%, ou encore 12,93 g de SO<sub>2</sub>/hl.

### MODE D'EMPLOI

Apporter le **BISULFITE D'AMMONIUM** le plus tôt possible, avant le début des fermentations.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

10% : bidons de 5 et 20 litres

15% : flacons de 1 litre et bidons de 10 et 20 litres

40% : bidons de 20 litres

### 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.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*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.*

293/2015 – 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)