



# LES ESSENTIELS

## BAKTOL®

### Bisulfite de potassium (poudre ou en solution)

#### CARACTERISTIQUES

**BAKTOL® poudre** se présente sous forme d'un granulat fin de couleur blanc facile à manipuler et à dissoudre dont les caractéristiques sont les suivantes

- Pureté : 99 % minimum
- Formule chimique :  $K_2 S_2O_5$
- Poids moléculaire : 222,33
- Concentration en  $SO_2$  : 52 % minimum

**BAKTOL® liquide** est disponible en bidon de 50, 80, 100, 150, 180 ou 200 g/L de  $SO_2$  sous la forme de bisulfite de potassium de formule  $KHSO_3$ .

**BAKTOL® liquide** est tamponné de façon à réduire les pertes de  $SO_2$  par évaporation et ainsi améliorer sa conservation.

#### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **Antiseptique**

*A forte dose*, il inhibe toute forme de fermentation dans les moûts et les vins.

*A faible dose*, il sélectionne naturellement les micro-organismes (levures et bactéries) les plus favorables au bon déroulement des vinifications.

- **Antioxydant**

En combinant l'oxygène disponible dans les moûts et les vins, il évite les phénomènes de brunissement sur les moûts et les évolutions de la teinte sur les vins.

Sur moût il permet d'inhiber la tyrosinase responsable des oxydations.

#### DOSE D'EMPLOI

Les doses sont extrêmement variables suivant les procédés de vinification et les moments d'apports. Il est préférable de se référer aux conseils d'un œnologue.

#### Liquide :

TABLEAU DES CORRESPONDANCES

	Baktol 50	Baktol 80	Baktol 100	Baktol 150	Baktol 180	Baktol 200
Dose de $SO_2$ apportée pour 1 cL (10 mL) de solution	0,5 g	0,8g	1g	1,5 g	1,8 g	2g
Dose de solution nécessaire pour apporter 1 g de $SO_2$	2,00 cL	1,25 cL	1,00 cL	0,66 cL	0,55 cL	0,5 cL



# LES ESSENTIELS

## Poudre :

**BAKTOL® poudre** apporte la moitié de son poids en SO<sub>2</sub> pur. Il suffit donc de peser la quantité nécessaire.

## MODE D'EMPLOI

---

### Liquide :

Mesurer la quantité nécessaire dans une éprouvette graduée ou tout autre récipient gradué. Introduire dans la masse à traiter et homogénéiser.

### Poudre :

Il est toujours préférable de dissoudre préalablement **BAKTOL® poudre** dans un peu de moût ou de vin. Ainsi, la répartition se fait mieux dans la masse à traiter, notamment lorsqu'il s'agit de raisins foulés.

400 g de **BAKTOL® poudre** peuvent être dissous par litre d'eau froide, ce qui correspond à 200 g de SO<sub>2</sub> disponible pour le sulfitage du vin.

### Précaution d'utilisation :

**BAKTOL®** présente l'odeur caractéristique du SO<sub>2</sub> et, bien que cette odeur soit faible, il est préférable de ne pas la respirer.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

### Liquide :

	Baktol 50	Baktol 80	Baktol 100	Baktol 150	Baktol 180	Baktol 200
1 L			X	X		
5 L	X		X	X		
10 L	X		X	X	X	X
20 L		X	X	X	X	
1 000 L		X	X	X	X	X

### Poudre :

1 kg

25 kg

## 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.*