

STABILISANT

Sulfisol 10%



Solution sulfureuse concentrée à 10% pour le sulfitage des moûts et des vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : bisulfite de potassium (E228) en solution aqueuse. Contient des sulfites.
- ◆ **Intérêt œnologique** : solution sulfureuse contenant 100 g/L d'anhydride sulfureux pur pour le sulfitage des moûts et des vins.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Incorporer de façon homogène. Contrôler la teneur en SO₂ après chaque addition.
 - ◆ **Dose d'emploi recommandée** : 1 cL/hL apporte 1 g/hL (10 mg/L) de SO₂.
- Réglementation UE** : produit soumis à réglementation. Se référer à la législation en vigueur pour la dose maximale d'anhydride sulfureux dans le vin.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : liquide jaune transparent
- **Masse volumique** : >1,130 ± 0,015

CHIMIQUES

- **Potassium** : 62 g/L
- **Titre en SO₂** : 102 ± 2 g/L
- **pH** : 5,3 ± 0,5

LIMITES

- **Fer** : < 50 mg/kg
- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Mercure** : < 1 mg/kg
- **Chlorures** : < 0,1 %
- **Sélénium** : < 10 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 5,5 kg (5 L) (carton de 4 bidons) et de 22 kg (20 L). Fût de 132 kg (120 L) et container 1100 kg (1000 L).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, à l'abri de la lumière, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Peut cristalliser à basse température (<10°C ± 2°C). Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/17-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM