

BISULFITE DE POTASSIUM 150

DOLMAR

Solution de bisulfite de potassium 150 g de SO₂ par litre

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

BISULFITE DE POTASSIUM 150 présente les caractéristiques suivantes

Antioxydant : protège les moûts contre les oxydations.

Antioxydasique : agit contre les enzymes polyphénol-oxydases (tyrosines, laccase).

Antiseptique : inhibe l'action des bactéries et des levures apiculées.

Sa présentation en solution fait de **BISULFITE DE POTASSIUM 150** un outil efficace qui facilite le travail de correction des niveaux de SO₂ dans les moûts/vins.

Grâce à notre système innovant de traitement des liquides FSP Dolmar, nous sommes en mesure d'améliorer la stabilité du mélange, facilitant son utilisation, son homogénéisation et la parfaite efficacité du produit.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dosage

BISULFITE DE POTASSIUM 150 contient 150 g de SO₂ par litre de solution.

Dose maximale autorisée

150 mg / l pour les vins rouges et 200 mg / l pour les vins blancs et rosés avec moins de 5 g de sucre. Pour les autres catégories de vins, voir le règlement 2019/934, annexe I, section B.

Déclaration sur allergènes

Dioxyde soufre et sulfites.

Contre-indications et précautions

Non concerné.

MODE D'EMPLOI

Déterminer la quantité requise et l'ajouter au total du volume à traiter. Homogénéiser bien le produit.

CONDITIONNEMENT

Emballages de 5, 23 et 1170 kg.

CONSERVATION

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

DENRÉE ALIMENTAIRE : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 2019/934; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX OENOLOGIQUE : Ce produit se conforme au CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires comme additifs ou auxiliaires agroalimentaires.

ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 01/01/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com