

Zi, 4 Rue Evariste Galois – **34500 BEZIERS** TEL: **04.67.760.668**- FAX: **04.67.626.405** E-mail: biotechoenologie@orange.fr

NOTICE D'UTILISATION DISQUE/PAVE SOUFRE :

<u>Utilisation</u>: Sélection de la flore fermentaire, stabilisation des vins et blocage des réaction d'oxydation.

Disque de soufre :

Disque de 2,5 g pour un fût de 110 L Disque de 5,0 g pour un fût de 220 L Disque de 10 g pour un fût de 600 L

Pour les cuves, utiliser les pavés de soufre Pavé de 150 g pour cuve de 45 à 60 hl.

Mode d'emploi:

Accrocher le disque ou le pavé à un fil de fer, allumer et laisser la combustion se faire dans le fût. Retirer les cendres et refermer le fût.

Doses d'emploi:

Méchages des fûts à remplir : brûler 2 gr de soufre par hl de capacité.

Conservation de la futaille vide : brûler 4 g de soufre par hl de vide, renouveler tous les 40 à 50 jours. Pour mûtage des moûts : Brûler 5 à 6 g de soufre par hl de capacité et soutirer après 30 heures de repos. Doubler ces doses en régions chaudes.

Pour sulfitage de la vendange : brûler 5 g de soufre par hl de capacité 2 à 3 jours avant d'y verser la vendange.

Conditionnement:

Disque de 2,5 / 5 et 10 grs : Carton de 10 x 1 kg emballé dans un sachet neutre sans marque.

Pavé de 150 g : Carton de 10 kg en vrac.