

SULFURKILL RED

DOLMAR

LEVURES INACTIVÉES, TANINS ET CUIVRE. Elimination des sulfures

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

SULFURKILL RED est préconisé pour le traitement et la prévention des arômes de réduction des moûts et vins rouges. Le vin traité retrouve tout son potentiel aromatique avec beaucoup plus de fruit au nez et en bouche.

SULFURKILL RED est idéal pour le traitement du sulfure d'hydrogène ainsi que pour des sulfures volatils de bas poids moléculaire (disulfure de diéthyl, disulfure de diméthyle, metionol, éthylmercaptan...).

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

De 1 à 5 g/hl.

Il est préférable de réaliser des essais en laboratoire afin d'ajuster précisément la dose optimale.

Se référer au conseil de notre œnologue.

Dose maximale autorisée

12,5 g/hl Une dose de 5 g/hl de SULFURKILL RED apporte 2,5 mg/l de cuivre. La teneur résiduelle en cuivre dans le vin ne doit pas dépasser 1 mg/l.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou de précautions particulières

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **SULFURKILL RED** dans 10 fois son poids en moût ou en vin et ajouter au volume en s'assurant d'une bonne homogénéisation.

Temps de contact de 7 jours. Après traitement, veiller à filtrer le vin pour éliminer les précipités formés entre les sulfures et le produit.

En cas de traitement avant embouteillage, l'opération doit avoir lieu dix jours avant la dernière filtration.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 500 g.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 606/2009 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.
CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet 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 les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.
ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.
NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rév. : 01/01/2019

Bio tech
Enologie



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
 Polígono Entrecarreteras
 C/ La industria 22, 2600
 Haro - La Rioja - España
 info@dolmar.es
 www.dolmar.es