

# SULFURKILL BR

DOLMAR

## LEVURES INACTIVÉES, PVPP, TANINS ET CUIVRE. Elimination des sulfures

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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

**SULFURKILL BR** est idéal pour le traitement du sulfure d'hydrogène ainsi que pour des sulfures volatils de bas poids moléculaire (disulfure de diéthyle, 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

Une dose de 12,5 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

#### Contre-indications et précautions particulières

Ce produit peut être utilisé associé à la PVPP à condition que la somme des deux produits ne dépasse pas la dose maximale de 80 g/hl. 5 g/HL **SULFURKILL BR** apporte 1 g/hl de PVPP.

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre **Sulfurkill BR** 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

**Biotech**  
Enologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es