



Mon-Droguiste.Com
39 Bis Rue Du Moulin Rouge
10150 Charmont Sous Barbuise
Tél : +33.(0)3.25.41.04.05
Email : contact@mon-droguiste.com

FICHE TECHNIQUE

Métabisulfite de potassium en poudre (E224)

CARACTERISTIQUES

Le Métabisulfite de Potassium se présente sous forme d'un granulat fin de couleur blanc facile à manipuler et à dissoudre dont les caractéristiques sont les suivantes

- Pureté : 99 % minimum
- Formule chimique : $K_2S_2O_5$
- Poids moléculaire : 222 g/mol
- Concentration en SO_2 : ≥ 51.8 %.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **Antiseptique**

A forte dose, il inhibe toute forme de fermentation dans les moûts et les vins.

A faible dose, il sélectionne naturellement les micro-organismes (levures et bactéries) les plus favorables au bon déroulement des vinifications.

- **Antioxydant**

En combinant l'oxygène disponible dans les moûts et les vins, il évite les phénomènes de brunissement sur les moûts et les évolutions de la teinte sur les vins.

Sur moût il permet d'inhiber la tyrosinase responsable des oxydations.

DOSE D'EMPLOI

Les doses sont extrêmement variables suivant les procédés de vinification et les moments d'apports. Il est préférable de se référer aux conseils d'un œnologue.

Le Métabisulfite de Potassium apporte la moitié de son poids en SO_2 pur. Il suffit donc de peser la quantité nécessaire.

MODE D'EMPLOI

Il est toujours préférable de dissoudre préalablement le **Métabisulfite de Potassium** dans un peu de moût ou de vin. Ainsi, la répartition se fait mieux dans la masse à traiter, notamment lorsqu'il s'agit de raisins foulés.

400 g de **Métabisulfite de Potassium** peuvent être dissous par litre d'eau froide, ce qui correspond à 200 g de SO_2 disponible pour le sulfitage du vin.

Précaution d'utilisation :

Le Métabisulfite de Potassium présente l'odeur caractéristique du SO_2 et, bien que cette odeur soit faible, il est préférable de ne pas la respirer.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.