

# Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

## Bisulfite Ammonium 150

COMPOSITION :

BISULFITE D'AMMONIUM EN SOLUTION AQUEUSE À 23 %

Apporte au moût ou à la vendange non seulement du SO<sub>2</sub>, mais aussi de l'azote ammoniacal indispensable au bon déroulement de la fermentation.

### Caractéristiques physiques

Liquide d'aspect transparent avec une couleur légèrement jaunâtre ainsi qu'une légère odeur d'ammoniaque.

### Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

### Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

### Doses et mode d'emploi

#### 20 - 53 ml/hl

La dose est définie en fonction de l'état sanitaire des raisins et de l'acidité des moûts. Pour 1 litre de solution : le bisulfite d'ammonium 150 apporte 150 g de SO<sub>2</sub> et 39,8 g d'ions NH<sub>4</sub><sup>+</sup>.

Le produit peut être ajouté directement sur le moût.

### Précautions de travail

L'utilisation d'un liquide irritant exige de prendre des précautions. Eviter le contact avec les yeux et les muqueuses. La manipulation doit être réalisée par un personnel qualifié.

### Aspects réglementaires

La législation Européenne en vigueur prévoit l'utilisation de bisulfite d'ammonium (NH<sub>4</sub>HSO<sub>3</sub>) exclusivement pendant la fermentation alcoolique et dans la limite maximale de 0,2 g/l.

La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est supérieure ou égale à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

### Analyse physico-chimique

Teneur en SO <sub>2</sub>	(g/l)	130 - 170
pH		4,7 - 5,6
Densité	(g/ml)	1,05 - 1,13

### Conditionnement et stockage

Bidon de 24 Kg

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet  
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne  
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS  
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex  
Tel. 04 74 65 31 04 - [www.vinextase.com](http://www.vinextase.com)

# Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

## Bisulfite Ammonium 200

COMPOSITION :

BISULFITE D'AMMONIUM EN SOLUTION AQUEUSE À 31 %

Apporte au moût ou à la vendange non seulement du SO<sub>2</sub>, mais aussi de l'azote ammoniacal indispensable au bon déroulement de la fermentation.

### Caractéristiques physiques

Liquide d'aspect transparent avec une couleur légèrement jaunâtre ainsi qu'une légère odeur d'ammoniaque.

### Conformité

Produit conforme au codex œnologique international et aux réglementations en vigueur.

### Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

### Doses et mode d'emploi

#### 15 - 40 ml/hl

La dose est définie en fonction de l'état sanitaire des raisins et de l'acidité des moûts. Pour 1 litre de solution : le bisulfite d'ammonium 200 apporte 200 g de SO<sub>2</sub> et 59 g d'ions NH<sub>4</sub>.

Le produit peut être ajouté directement sur le moût.

### Précautions de travail

L'utilisation d'un liquide irritant exige de prendre des précautions. Éviter le contact avec les yeux et les muqueuses. La manipulation doit être réalisée par un personnel qualifié.

### Aspects réglementaires

La législation Européenne en vigueur prévoit l'utilisation de bisulfite d'ammonium (NH<sub>4</sub>HSO<sub>3</sub>) exclusivement pendant la fermentation alcoolique et dans la limite maximale de 0,2 g/l.

La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est supérieure ou égale à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

### Analyse physico-chimique

Teneur en SO <sub>2</sub>	(g/l)	170 - 230
pH		4,7 - 5,6
Densité	(g/ml)	1,09 - 1,15

### Conditionnement et stockage

Bidon de 24 Kg

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne  
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS  
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex  
Tel. 04 74 65 31 04 - [www.vinextase.com](http://www.vinextase.com)