



# Peroxyl®

Assainissement des moûts et des vins

## Description du produit

Peroxyl® est une association de métabisulfite de potassium et de tanin œnologique. Peroxyl® possède en synergie les propriétés antiseptiques et antioxydantes de l'anhydride sulfureux et des tanins.

Incorporé avant départ en fermentation, Peroxyl® assainit le moût et crée les conditions propices pour une fermentation régulière. Il évite les altérations microbiennes en favorisant le développement des levures fermentaires et en bloquant l'implantation des bactéries.

Peroxyl® apporte une protection globale aux vins:

- Action antiseptique : détruit les germes responsables de l'altération des vins.
- Action antioxydante : s'oppose au vieillissement prématuré et à la madérisation des vins blancs/rosés
- Action antidiastatique : s'oppose à la casse brune et stabilise la couleur des vins rouges.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## Dosage

Peroxyl® apporte environ 35% de son poids en SO<sub>2</sub>. Dissoudre Peroxyl® dans un peu de moût ou de vin et incorporer la solution obtenue à la cuve au cours d'un remontage ou d'un soutirage.

### Traitement des moûts :

- Vinification en blanc : 20 g/hl (vendange saine)
- Vinification en rouge : 15 g/hl (vendange saine)
- Vendange altérée, acidité basse : 25 à 30 g/hl

### Conservation des vins :

- Vins rouges : 10 g/hl
- Vins blancs et rosés : 15 g/hl
- Vins en puissance de casse : 15 à 20 gr/hl (adapter la dose selon test de tenue à l'air en laboratoire).

Remarque : L'utilisation du SO<sub>2</sub> dans le vin est réglementée. La concentration finale dans les vins mis à la consommation ne doit pas dépasser les limites fixées par la législation européenne.

## Conservation

Stocker dans un local frais, sec et à l'abri des odeurs. Refermer immédiatement les emballages entamés.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.  
Version 002 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019