



# Solutions A8 / P10 / P15 / P18

Solutions de bisulfite de potassium pour le sulfitage des moûts et des vins

## Description du produit

L'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) est indispensable pour le bon déroulement des fermentations alcooliques et la stabilisation des vins. L'utilisation du SO<sub>2</sub> dans le vin est réglementée. La concentration finale ne doit pas dépasser les limites fixées par les règlements (CE) n°479/2008 et (CE) n°606/2009 établissant les règles relatives aux pratiques et traitements œnologiques.

### Solution sulfureuse A8 :

Solution de bisulfite de potassium à 80 g de SO<sub>2</sub> total par litre. Concentration adaptée pour un dosage précis des petits volumes.

### Solution sulfureuse P10

Solution de bisulfite de potassium à 100 g de SO<sub>2</sub> total par litre. Concentration permettant un calcul aisé des doses nécessaires.

### Solution sulfureuse P15

Solution de bisulfite de potassium à 150 g de SO<sub>2</sub> total par litre. Adaptée au sulfitage des gros volumes.

### Solution sulfureuse P18

Solution de bisulfite de potassium à 180 g de SO<sub>2</sub> total par litre. Adaptée au sulfitage des gros volumes.

Produits conformes 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 de ces produits sont testées en laboratoire.

## Dosage

Produit	Sulfitage des moûts	Stabilisation des vins
Solution sulfureuse A8	4 à 12 centilitres par hl selon état sanitaire de la vendange	selon préconisations de l'œnologue
Solution sulfureuse P10	3 à 9 centilitres par hl selon état sanitaire de la vendange	selon préconisations de l'œnologue
Solution sulfureuse P15	2 à 6 centilitres par hl selon état sanitaire de la vendange	selon préconisations de l'œnologue
Solution sulfureuse P18	2 à 5 centilitres par hl selon état sanitaire de la vendange	selon préconisations de l'œnologue

### Tableau de correspondance

Equivalence entre volume de solution sulfureuse A8, P10, P15 ou P18 à ajouter et teneur en SO<sub>2</sub> total dans le moût/vin.

SO <sub>2</sub> total (g/hl)	A8 (centilitres / hl)	P10 (centilitres / hl)	P15 (centilitres / hl)	P18 (centilitres / hl)
1	1,25	1	0,7	0,55
2	2,5	2	1,3	1,1
3	3,75	3	2	1,65
4	5	4	2,7	2,2
5	6,25	5	3,3	2,8
6	7,5	6	4	3,35
7	8,75	7	4,7	3,9
8	10	8	5,3	4,45
9	11,25	9	6	5
10	12,5	10	6,7	5,55

## Conservation

Stocker à l'abri de la chaleur et du froid. Les solutions P15, P18 cristallisent à basse température, stocker au-dessus de 10°C.

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