
OENOSTERYL EFFERVESCENT

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex.

Caractéristiques physiques

Aspect comprimé effervescent
Odeur odeur piquante et suffocante du SO₂

Analyses chimiques

Pyrosulfite de potassium (K ₂ S ₂ O ₅)	67%	Sélénium	< 5 ppm
Hydrogénocarbonate de potassium (KHCO ₃)	33%	Fer	< 40 ppm
Plomb	< 2 ppm	Sodium	< 2%
Mercure	< 1 ppm	Cadmium	< 1 ppm
Arsenic	< 1 ppm		

Emploi en œnologie

Propriétés : Les comprimés OENOSTERYL EFFERVESCENTS sont destinés au sulfitage des vins pour de petits contenants.

Mode d'emploi : Les comprimés OENOSTERYL EFFERVESCENTS délivrent 2g, 5g de SO₂ après introduction directe dans le vin ou le moût en produisant une effervescence qui favorise le mélange. Pour un emploi sur des volumes supérieurs à 400 L environ nous recommandons une homogénéisation afin d'assurer une répartition efficace du sulfitage.

Réglementation UE : Se référer à la législation en vigueur pour la dose maximale d'anhydride sulfureux dans le vin. Contient des sulfites. Pour l'union Européenne et certains pays, son emploi peut impliquer une étiquette spécifique. Se conforme à la réglementation en vigueur.

Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans

Conditionnement

Étuis de 48 comprimés délivrant chacun 2g d'anhydride sulfureux, soit 96g par étui.
Étuis de 42 comprimés délivrant chacun 5g d'anhydride sulfureux, soit 210g par étui.

