SOUFRE MECHES

Emploi : sélection de la flore fermentaire, blocage des réactions d'oxydation et stabilisation des vins.

Caractéristiques physiques

Aspect .....solide sous forme de tablette rectangulaire
Couleur .....jaune vif
Composant.....96 % de soufre solide
Support..... toile coton, toile jute, carton ou papier
Point de fusion (soufre solide) .....114 - 118°C
Point d'ébullition (soufre solide) ..... 444°C
Point éclair (soufre pur) .....207°C
Insoluble dans l'eau, très peu soluble chez la plupart des solvants, très soluble dans le sulfure de carbone. Dégage du SO_2 en brûlant.

Doses d'emploi

Mèches de soufre de 25g, couper la mèche suivant le grammage souhaité :

- 1,25g pour fût de 60 litres
- 2,5g pour fût de 110 litres
- 5g pour fût de 220 litre
- 10g pour fût de 600 litres
- 12,5g pour fût de 650 litres

Emploi en œnologie

Doses d'emploi :

* Méchage des fûts à remplir : brûler 2 gr de soufre par hectolitre de capacité.
* Conservation de la futaille vide : brûler 4 gr de soufre par hL de vide, renouveler tous les 40 ou 50 jours.
* Mutage des moûts : Brûler 5 à 6g de soufre par hectolitre de capacité et soutirer après 30 heures de repos ; doubler ces doses en pays chaud.
* Sulfitage de la vendange : Brûler 5g de soufre par hL de capacité 2 à 3 jours avant d'y jeter la vendange.

Notice d'utilisation : Accrocher ou poser la mèche, allumer, laisser la combustion se faire dans le fût.

Réglementation UE : Dose maximale légale : Se référer à la législation locale en vigueur pour la dose maximale d'anhydride sulfureux dans le vin.

Mise en oeuvre

- Dans le récipient à sulfiter, suspendre par son trou la mèche, au mèchoir (bonde bois, avec un fer recourbé) ou poser la mèche sur un support qui permettent de récupérer ses cendres
- Allumer celle-ci à l'aide d'une flamme ;
- Descendre le mèchoir dans le récipient à sulfiter ;
- Après opération, reboucher avec une bonde.

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.

Conditionnement

Carton de 20 boîtes, d'environ 500gr

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com