

---

# SUPRAROM

---

*Protection des goûts contre l'oxydation. Préserve la fraîcheur et l'intensité des arômes 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.*

## Caractéristiques physiques

---

Aspect ..... poudre  
Couleur ..... marron  
Odeur ..... piquante, caractéristique du SO<sub>2</sub>

## Analyses chimiques

---

Acide ascorbique ..... 25 %  
Cendre ..... < 2 %  
Humidité ..... 2% environ  
Métabisulfite de Potassium ..... 50 %  
Tanin ..... 25 %

## Emploi en œnologie

---

SUPRAROM est utilisé sur le raisin botrytisé ou altéré. Ajouter SUPRAROM sur le raisin juste avant le foulage ou directement dans la presse. Pour une utilisation optimale du produit, il est conseillé de faire un test de l'activité Laccase avec le BOTRYTEST avant le traitement.

Dose d'emploi : 10 - 25 g/ 100 kg de vendange

Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau et répartir d'une manière homogène

Réglementation U.E.: se référer aux textes en vigueur pour la dose maximum d'anhydride sulfureux dans le vin

## 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

---

Sachet de 1 kg



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*