
SUPRAROM

Protection des moûts 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 CE n°606/2009.

Caractéristiques physiques

Aspect poudre
Couleur marron
Odeur piquante, caractéristique du SO₂

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

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0° à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : 3 ans après le conditionnement
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature