



SOLUTION SULFUREUSE P10

I – DESCRIPTION

- **Générale** : bisulfite de potassium
- **Grade alimentaire**
- **Formule** : KHSO_3 - **masse molaire** : 120,16 g/mol
- **N° CAS** : 7773-03-7
- **N° ECC** : E228
- **Pureté** : répond à la réglementation EU n° 231/2012.
- **Rôle** : conservateur
- **Propriétés sensorielles** : Liquide jaune pâle, odeur piquante.
- conditionnée en bidons de 10 ou 24 kg de solution P10 à 100g de SO_2 total par litre.

III – DOMAINE D'EMPLOI

L'anhydride sulfureux (SO_2) est indispensable pour le bon déroulement des fermentations alcooliques et la stabilisation du cidre.

SO_2 total en g/hl	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
P10 - Centilitres pour 1hl	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

L'anhydride sulfureux est un antiseptique détruisant les bactéries du cidre et certaines levures oxydatives les plus sensibles au SO_2 et les plus consommatrices de sucre. Cette sélection sur les levures peut cependant nuire au caractère du produit fini.

L'anhydride sulfureux est un anti-oxydant, il évite l'action néfaste de l'oxygène sur la couleur et les arômes du produit traité.

IV – MODE D'EMPLOI

- **traitement des moûts aussitôt le brassage** : 5 à 12 g de SO_2 pur/hl (au-dessous de 5 g, le traitement est sans effet), soit 1 litre environ de solution P10 pour 1000 litres de moût.

NB: Le traitement des moûts en cours de fermentation n'est d'aucune efficacité ; en effet, le SO_2 se combine avec l'éthanal ou acétaldéhyde pour faire un complexe qui le rend indisponible pour son action sur la flore.

- **A l'embouteillage** : 5 g de SO_2 pur/hl ou 50 mg/l.

Pour prévenir le développement des bactéries dans les cidres qui ont gardé une flore indigène.

Pour fixer l'oxygène mélangé au cidre lors du remplissage et l'oxygène présent dans l'espace de tête des bouteilles pour les cidres qui ont été débarrassés de leurs levures et enrichis au CO_2 .

NB : Tout apport d'anhydride sulfureux augmente sa teneur totale dans le produit fini dont le taux est réglementé ; il en va de même pour l'éthanal puisque les levures en produisent pour se protéger contre l'agressivité du SO_2 .

- **Dans les bondes aseptiques** : 4 à 5 g d'acide citrique peuvent être ajoutés à la solution sulfureuse pour favoriser le dégagement du SO_2 . L'anhydride sulfureux est le complément indispensable de la bonde aseptique fixant l'oxygène et détruisant les bactéries de l'air qui peuvent entrer en contact avec le produit en fermentation, au grès des modifications de pression en présence.

- **Dans les solutions de trempage** recevant les toiles et les claies : 200 à 500 mg/l ou 20 à 50 g/100 l.

Cette application est intéressante en pleine saison de brassage pour les reports, d'un jour à l'autre, de matériel lavé, sans avoir à le rincer ; la protection est suffisante.

V- CONSERVATION ET STOCKAGE

A réception, stocker à l'abri de la chaleur et du froid ($> 10^\circ\text{C}$), dans son emballage d'origine, en respectant la DDM mentionnée sur l'étiquette.

A noter, une action corrosive vis à vis des métaux non protégés par une peinture anti-acide.

VI – CODES ARTICLES

Solution P10 10kg **J05004**
Solution P10 24 kg **J05002**

VII – ALIMENTARITE

La solution sulfureuse P10 répond aux exigences du règlement CE n° 1333/2008 du parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux additifs alimentaires.

La solution sulfureuse P10 est conforme au règlement européen CE 606/2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) no 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

VIII – ALLERGENES

Les allergènes tels que définis par la réglementation 1169/2011/CE et ses amendements.

Oui	Non	Allergènes
	X	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten
	X	Crustacés et produits à base de crustacés
	X	Œufs et produits à base d'œufs
	X	Poissons et produits à base de poissons
	X	Arachides et produits à base d'arachide
	X	Soja et produit à base de soja
	X	Lait et produits à base du lait (y compris lactose)
	X	Fruits à coque et produits à base de ces fruits
	X	Céleri et produits à base de céleri
	X	Lupin et produits à base de lupin
	X	Mollusques et produits à base de mollusques
	X	Moutarde et produits à base de moutarde
	X	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
X		Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)

IX – STATUT OGM

La solution P10 ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

X - IONISATION

La solution P10 n'a subi aucune ionisation au cours de la fabrication ou de son conditionnement.

XI - DECLARATION ESB

La solution P10 ne contient pas de constituant d'origine bovine.





XII - LEGISLATION / ETIQUETAGE

L'utilisateur devra s'assurer que ce produit est conforme à l'emploi qu'il veut en faire et se conformer aux obligations d'étiquetage correspondantes.

Nous vous conseillons de vous reporter au règlement UE n°1169/2011 et ses modifications

La solution sulfureuse P10 n'est pas sujet à l'étiquetage des nanomatériaux manufacturés.

La présente documentation est CONFIDENTIELLE et propriété exclusive des LABORATOIRES STANDA. Toute reproduction, divulgation, publication, y compris sur internet, non préalablement expressément autorisée par écrit par les Laboratoires STANDA est interdite.

Les informations contenues dans cette documentation sont non contractuelles et sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée dans la référence du document. Cette documentation ne doit pas être considérée comme exhaustive et n'exonère pas le destinataire de s'assurer qu'éventuellement d'autres obligations lui incombent.

