

Disulfite de potassium pur, pour le sulfitage de la vendange, des moûts, des vins et des vins de fruits

Description du produit

Kadifit est un disulfite de potassium pur (pyrosulfite de potassium, métabisulfite de potassium, $K_2S_2O_5$). Kadifit est disponible sous une forme de cristaux blancs.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Kadifit est destiné au sulfitage de la vendange, des moûts, des vins et des vins de fruits.

Le produit et son action

On peut ajouter les cristaux purs de Kadifit directement dans la vendange, dans les moûts, les vins ou les vins de fruits. Kadifit se décompose dans ces milieux et produit alors du SO_2 à raison de 50% de son poids environ. La dose à utiliser est de 10 g de Kadifit pour 100 kg (ou 100 l) de vendange, de moût ou de vin, ce qui libérera 50 mg / l de SO_2 . Assurer une bonne homogénéisation après le don de Kadifit pour éviter une surconcentration. Le sulfitage ainsi réalisé, grâce à Kadifit, protège de l'oxydation et des infections microbiologiques. En outre, le SO_2 empêche les oxydations enzymatiques et permet d'améliorer les caractéristiques organoleptiques en neutralisant les produits secondaires de la fermentation alcoolique, en particulier l'acétaldéhyde.

Dosage et mode d'emploi

1. Vendange

On ajoute Kadifit à la vendange foulée en l'incorporant par petites portions au cours du foulage. Selon la qualité de la vendange, on ajoute 5-15 gr pour 100 kg de vendange (ce qui correspond à 25-75 mg de SO_2 / l).

2. Moût

Lorsque l'on ne pratique pas l'addition de Kadifit sur la vendange, il convient d'ajouter Kadifit à 10 gr / hl au moût (ce qui correspond à 50 mg de SO_2 / l). Dans ce cas, les cristaux sont ajoutés directement et doivent être brièvement mélangés.

3. Vin jeune

La première addition sur un vin jeune non sulfité et issu d'une vendange saine est d'au moins 10-15 gr de Kadifit / hl (ce qui correspond à 50-75 mg de SO_2 / l). Il faut augmenter l'addition si le pH est élevé, si la température de stockage est défavorable, si un long temps de stockage est prévu, pour des vins de haute qualité, pour des vins dont la fermentation n'est pas complète, en cas de problèmes microbiologiques, sur des vins pauvres en acide et en particulier pour les vins de vendanges pourries ou altérées. Ce sulfitage sur les vins jeunes doit avoir lieu, soit immédiatement après la fermentation alcoolique soit au plus tard, après le premier soutirage des lies.

4. Vin de fruits/vin

On doit contrôler la teneur en SO_2 libre de chaque cuve. Une teneur constante de SO_2 libre doit être maintenue, teneur qui, selon le type de vin, la vinification ou le type de stockage est comprise entre 30 et 50 mg/l. Lors d'un sulfitage ultérieur, il faut tenir compte de la teneur en SO_2 libre déjà présente. Dans ce but, on applique la formule suivante:

$$\text{addition de Kadifit g/hl} = \frac{(\text{SO}_2 \text{ libre désiré en mg/l} - \text{SO}_2 \text{ libre présent en mg/l})}{10} \times 2$$

Il faut bien entendu tenir compte de la législation en vigueur, dans chaque pays, concernant le SO_2 total. Lors d'une utilisation simultanée de Ercobin (acide ascorbique), la protection contre l'oxydation est meilleure et il est possible de limiter l'emploi du SO_2 . L'utilisation de Kadifit est particulièrement indiquée dans les cuves en acier inoxydable, car il ne libère pas de SO_2 sous forme de vapeur qui pourrait se concentrer dans la partie haute de la cuve. Kadifit est totalement soluble, ce qui écarte le danger d'une corrosion de l'acier inoxydable dans la partie haute de la cuve, au-dessus de la surface du vin.

Stockage

Kadifit craint l'humidité et doit être stocké au sec. Ne pas laisser à la portée des enfants.