



Solution sulfureuse P15

Einfach, sicher, exakt: Schwefelung flüssig, 15% SO₂

Produktlerläuterung

Die schweflige Säure (SO₂) ist unverzichtbar für einen guten Ablauf der alkoholischen Gärung und zur Stabilisierung des Weins. Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Konzentration	Solution sulfureuse P15 enthält 150 g/L SO ₂
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidative Wirkung • Unterdrückung von Mikroorganismen wie z. B. Bakterien und wilden Hefen • Bindung von Acetaldehyd bei Schwefelung im Jungwein
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache Handhabung und exakte SO₂-Dosage • Erhöhte Arbeitssicherheit im Vergleich zu gasförmiger Schwefelung

Dosage

Schwefelung von Trauben, Maische und Most je nach Gesundheitszustand des Lesegutes: 20 - 60 mL/100 L.

Schwefelung von Jungwein: Gemäß der Laboranalyse und gewünschtem Wert an freiem SO₂.

Auf gute Durchmischung achten.

Solution sulfureuse P15 (mL/100 L)	± SO ₂ -Zugabe (mg/L)
6,7	10
13	20
20	30
27	40
33	50
40	60
47	70
53	80
60	90
67	100

Lagerung

> 10 °C, um Auskristallisation zu verhindern. Vor Hitze schützen.