

# BAKTOL P

## Métabisulfite de potassium pur ANTISEPTIQUE - ANTIOXYDANT - ANTIOXYDASE

### CARACTERISTIQUES

- ◆ E 224 dans la nomenclature CEE, Pyrosulfite de potassium, disulfite de potassium, anhydrosulfite de potassium, sont les noms utilisés pour désigner cette poudre blanche qui peut être fine comme du sucre semoule ou en gros cristaux comme du gros sel marin.

Pureté	: 99 % minimum
Formule chimique	: $K_2 S_2 O_5$
Poids moléculaire	: 222,33
Concentration en $SO_2$	: 56 % minimum

- ◆ Le **BAKTOL P** est actuellement une des formes de  $SO_2$  les plus utilisées dans le vin, tant il est simple de manipuler et de dissoudre ce produit. 400 g de **BAKTOL P** peuvent être dissous par litre d'eau froide, ce qui correspond à 200 g de  $SO_2$  disponible pour le sulfitage du vin.
- ◆ Rappelons que le  $SO_2$  est utilisé en oenologie depuis des temps très reculés. Bien qu'il soit très décrié actuellement à cause de sa toxicité à l'état pur, l'oenologie moderne ne peut pas s'en passer tant ses propriétés sont étendues et précieuses.

#### Antiseptique

*A forte dose*, il inhibe toute forme de fermentation dans les moûts et les vins.

*A faible dose*, il sélectionne naturellement les micro-organismes (levures et bactéries) les plus favorables au bon déroulement des vinifications.

Il est plus actif sur les bactéries que sur les levures et à *dose intermédiaire*, il permet d'enrayer la rétrogradation malolactique lorsqu'elle n'est pas désirée.

#### Antioxydant

En combinant l'oxygène disponible dans les moûts et les vins plus vite que les autres substances oxydables, il évite les phénomènes de brunissement de la matière colorante suivis de son insolubilisation.

#### Antioxydase

Il détruit une partie des oxydases contenues dans les moûts et notamment la tyrosinase.

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ **BAKTOL P** apporte la moitié de son poids en SO<sub>2</sub> pur disponible pour le traitement. Il suffit donc de peser la quantité nécessaire.  
Les doses d'emploi sont extrêmement variables suivant les circonstances d'utilisation. Il est préférable de **se référer aux conseils de l'oenologue**.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Il est toujours préférable de faire dissoudre préalablement **BAKTOL P** dans un peu de moût ou de vin. Ainsi, la répartition se fait mieux dans la masse à traiter, notamment lorsqu'il s'agit de raisins foulés.  
Au contact des anthocyanes, le SO<sub>2</sub> les décolore instantanément. Ce phénomène est parfaitement réversible. Dès que le SO<sub>2</sub> est combiné, la couleur initiale réapparaît.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachets 1 kg, carton 20 x 1 kg.
- ◆ Sacs 25 kg, 50 kg

## LES CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement

## LES CONDITIONS DE SECURITE

**BAKTOL** est classé **Xi-Irritant**

**R31** : au contact acide dégage un gaz toxique.

**R36/37** : irritant pour les yeux et les voies respiratoires.

**S26** : en cas de contact avec les yeux laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.