

# SOUFRE MECHES

*Emploi : sélection de la flore fermentaire, blocage des réactions d'oxydation et stabilisation des vins*

## Caractéristiques physiques

Aspect ..... solide sous forme de tablette rectangulaire  
 Couleur ..... jaune vif  
 Composant ..... 96 % de soufre solide  
 Support ..... toile coton, toile jute, carton ou papier  
 Point de fusion (soufre solide) ..... 114 - 118°C  
 Point d'ébullition (soufre solide) ..... 444°C  
 Point éclair (soufre pur) ..... 207°C  
 Insoluble dans l'eau, très peu soluble chez la plupart des solvants, très soluble dans le sulfure de carbone.  
 Dégage du SO<sub>2</sub> en brûlant.

## Doses d'emploi

Mèches de soufre de 25g, couper la mèche suivant le grammage souhaité :

1,25g pour fût de 60 litres  
 2,5g pour fût de 110 litres  
 5g pour fût de 220 litre

10g pour fût de 600 litres  
 12,5g pour fût de 650 litres

## Emploi en œnologie

Doses d'emploi :

- \* Méchage des fûts à remplir : brûler 2 gr de soufre par hectolitre de capacité.
- \* Conservation de la futaille vide : brûler 4 gr de soufre par hL de vide, renouveler tous les 40 ou 50 jours.
- \* Mutage des moûts : Brûler 5 à 6g de soufre par hectolitre de capacité et soutirer après 30 heures de repos ; doubler ces doses en pays chaud.
- \* Sulfitage de la vendange : Brûler 5g de soufre par hL de capacité 2 à 3 jours avant d'y jeter la vendange.

Notice d'utilisation : Accrocher ou poser la mèche, allumer, laisser la combustion se faire dans le fût.

**Réglementation C.E :** Dose maximale légale : Se référer à la législation locale en vigueur pour la dose maximale d'anhydride sulfureux dans le vin.

## Mise en oeuvre

- Dans le récipient à sulfiter, suspendre par son trou la mèche, au mècheoir (bonde bois, avec un fer recourbé) ou poser la mèche sur un support qui permettent de récupérer ses cendres
- Allumer celle-ci à l'aide d'une flamme ;
- Descendre le mècheoir dans le récipient à sulfiter ;
- Après opération, reboucher avec une bonde.

## Stockage – D.L.U.O.

Endroit sec et aéré

## Conditionnement

Carton de 20 boîtes, d'environ 500gr

