



DESULFURATION

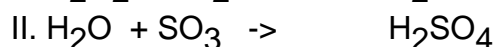
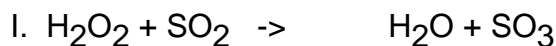
Avant d'utiliser les matières de base pour la production de vinaigre de vin, telles le vin blanc, le vin rouge et le vin de fruits, il faut contrôler leur teneur en SO₂ (**acide sulfureux total**). Seul une teneur inférieure à 10-20 mg/l n'est pas toxique pour les bactéries et, par conséquent, ne nuit pas à la fermentation.

La désulfuration est réalisée en utilisant le peroxyde d'hydrogène (H₂O₂) au 30%, avec une densité de 1.12.

Pour la désulfuration il faut

5g de H₂O₂ au 30% (correspondant à 4.5ml) par 1g de SO₂.

Réaction:



Le H₂O₂ est une substance très toxique pour les bactéries. Cependant elle se décompose assez vite.

La désulfuration doit être réalisée au moins 24 heures avant l'emploi de la matière pour la fermentation.

En outre, il faut faire une deuxième analyse après 24 heures pour déterminer si l'acide sulfureux a été entièrement éliminé. Au cas contraire, il faut répéter la désulfuration.

Exemple: L'échantillon de vin contient 73mg de SO₂/l = 0.073g/l

Pour 1g de SO₂ il faut ajouter 4.5ml de H₂O₂ (30%),

soit pour 1 litre d'échantillon $0.073 * 4.5 = 0.33\text{ml de H}_2\text{O}_2$,

soit pour 25 litres d'échantillon $0.073 * 25 * 4.5 = 8.22\text{ml de H}_2\text{O}_2$.