

Le SO₂ en vinification

Le SO₂ (dioxyde de soufre) ou anhydride sulfureux est utilisé comme produit œnologique pendant la vinification et en conservation. Il a les propriétés d'être antioxydant, antioxydasique et antiseptique.

Qu'est ce que le SO₂ ?

A température ordinaire, c'est un **GAZ INCOLORE** à **ODEUR PIQUANTE**, perceptible à très faible concentration, **dès 1,1 ppm**. Il est plus lourd que l'air, extrêmement corrosif en présence d'humidité et d'eau.

C'est un produit toxique

C'est un produit qui selon sa formulation (gaz, liquide ou solide) peut être :



Sa Valeur Limite d'Exposition (VLE) est de **5 ppm** (valeur limite sur 15 minutes)

Sa Valeur Moyenne d'Exposition (VME) est de **2 ppm** (valeur limite sur 8 heures)

Les niveaux d'intoxications

- Aiguë (toux violente, nausées....)
- Suraiguë (suffocation, œdème du poumon....)
- Chronique (irritation des yeux, des voies respiratoires....)

Prévention

- Intervenir dans un local aéré et ventilé,
- Port du masque équipé de **cartouche de type E** (bande de couleur jaune) et de lunettes de protection,
- Mettre en place une signalisation avertissant le risque,
- Tenir tout récipient **à l'abri de la lumière et de la chaleur**,
- Attention à la manipulation des bonbonnes de gaz.

Conduite en cas d'accident

- Cesser toute émission de SO₂,
- Emmener la personne respirer au grand air, loin de la zone polluée,
- Si cas plus grave, appeler les secouristes sinon les secours **(pompiers 18 ou SAMU 15)**
- En cas de contact avec la peau, retirer les vêtements contaminés, laver abondamment sous l'eau et consulter un médecin,
- En cas de contact avec les yeux, laver abondamment à l'eau claire au moins 5 minutes.

