

CONSERVANTES ANTIOXIDANTES

SO₂ Alérgenos:
contiene sulfitos
[180g/L].

ACUA SO₂

DIÓXIDO DE AZUFRE EN DISOLUCIÓN ACUOSA

Acua SO₂ es una disolución acuosa de dióxido de azufre. Una correcta utilización del SO₂ permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Acua SO₂ posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas.
- También posee carácter antioxidásico que destruye las oxidadas evitando quiebras oxidativas.
- Acua SO₂ ejerce una actividad inhibitora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas que le confieren carácter de antimicrobiano.
- En algunos casos se produce una mejora gustativa ya que reacciona con el acetaldehído eliminando la presencia del aroma característico de éste.
- En dosis muy elevadas puede aparecer un olor defectuoso del propio gas, de ácido sulfhídrico o derivados.

COMPOSICIÓN

Bisulfito potásico en solución acuosa.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Acua SO₂ 150: 20 - 53 ml/hl.
- Acua SO₂ 180: 17 - 53 ml/hl.

La dosis está en función del estado sanitario de la uva y de la acidez de los mostos y vinos.

Para su correcta dosificación es necesario indicar que 1 litro de:

- Acua SO₂ 150 aporta 150 g/l de SO₂.
- Acua SO₂ 180 aporta 180 g/l de SO₂.

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados según reglamentación en cada D.O.

- El producto puede adicionarse directamente sobre el mosto o vino. Para su mejor homogeneización, se recomienda su adición mediante bomba dosificadora garantizando así una adición precisa y homogénea.
- Al tratarse de un líquido tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

PRESENTACIÓN

Líquido de aspecto transparente y coloración ligeramente amarillenta y ligero olor a SO₂.

- Acua SO₂ 150: Envases de 24 y 1.100 kg.
- Acua SO₂ 180: Envases de 25 y 1.200 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 3 // 07/06/2016.