

**SO<sub>2</sub>** Alérgenos:  
contiene sulfitos  
[640 g/L].

**CONSERVANTES  
ANTIOXIDANTES**

# ANHÍDRIDO SULFUROSO

## ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANO

El SO<sub>2</sub> es una herramienta indispensable en la elaboración y conservación de vinos. Una correcta utilización del SO<sub>2</sub> permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **Antioxidante:** posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la oxidación.
- **Antioxidásico:** destruye las oxidasas evitando quiebras oxidativas.
- **Antimicrobiano:** ejerce una actividad inhibitora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.
- 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 alterar el aroma y sabor del vino.
- Es también conocido como dióxido de azufre o como óxido de azufre (IV).

### COMPOSICIÓN

Dióxido de Azufre (E - 220) en forma de gas licuado.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

3 - 8 g/hl según estado sanitario de la uva.

150 - 200 g/hl en mosto sulfitado o azufrado.

*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 Reglamento D.O.*

- El producto puede adicionarse, utilizando los equipos adecuados, directamente sobre el mosto, vino y bomba de vendimia en la pasta.
- Se recomienda realizar previamente disoluciones diluidas en agua al 5% ya que se manejan mejor que el gas directamente.
- En la preparación de estas disoluciones el gas debe borbotear a velocidad moderada, mediante un areómetro y un termómetro es fácil calcular el porcentaje de SO<sub>2</sub> de la disolución.
- Al tratarse de un gas tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

### PRESENTACIÓN

Gas licuado incoloro.

Envases de 12, 30, 50, 100 y 1.000 kg.

### CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. No exponer directamente a la luz solar.

*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.*