

**CONSERVANTES  
ANTIOXIDANTES**

**SO<sub>2</sub>** Alérgenos:  
contiene sulfitos  
[100%].

# AZUFRE PARA COMBUSTIÓN

EFFECTO ANTISÉPTICO Y LIMPIEZA PARA DEPÓSITOS Y BARRICAS

Los discos y mechas de azufre generan dióxido de azufre en su combustión.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Azufre que por combustión genera dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>).
- En barricas, tinós de madera o depósitos vacíos, con efecto antiséptico y como efecto complementario a otros sistemas de limpieza e higiene.
- En barricas, tinós de madera o depósitos semivacíos para desplazar en parte el oxígeno en contacto con el vino.

## COMPOSICIÓN

Azufre

## MODO DE EMPLEO

- Combustión del disco o mecha a utilizar.
- Se recomienda no utilizarlo en envases de gran capacidad, debido a que no es posible una correcta homogeneización.
- Tras la combustión se genera un gas tóxico. Deben extremarse las precauciones, la manipulación debe realizarla personal cualificado.

## PRESENTACIÓN

- Discos. Comprimidos amarillos de 2,5, 5 y 10 en cada caja de 10 kg.
- Mechas rugosas amarillentas. Caja de 20 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.*