

CONSERVANTES ANTIOXIDANTES

SO₂ Alérgenos:
contiene sulfitos
[52%].

METABISULFITO POTÁSICO

ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANO

Una correcta utilización del SO₂ permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El metabisulfito potásico es una sal de origen inorgánico que contiene azufre y es capaz al disociarse en medio ácido de producir o generar dióxido de azufre.
- Este compuesto posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas. También tiene efecto antioxidásico, destruye las oxidasas evitando quebras y, 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 aparecer un olor defectuoso del propio gas, de ácido sulfhídrico o derivados.
- Existen varias formas de nombrar este compuesto, todas igual de válidas, éstas son: Metabisulfito potásico, disulfito potásico, pirosulfito potásico y pentaóxodisulfato (IV) de potasio.

COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico (E - 224). El rendimiento teórico de SO₂ que proporciona el K₂S₂O₅ es del 57%.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

6 - 16 g/hl o 100 kg de uva

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

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 directamente sobre el mosto o vino. Se recomienda realizar previamente una disolución (en agitación enérgica) en agua al 10 %, en las proporciones adecuadas en función de la dosis a utilizar.
- Al tratarse de un producto tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

PRESENTACIÓN

Polvo cristalino blanco.

Envases de 1 y 25 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.