

ACUA PLUS

CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES

HIDRÓGENO SULFITO AMÓNICO EN DISOLUCIÓN ACUOSA

Acua Plus permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Acua Plus posee la particularidad de aportar conjuntamente dióxido de azufre (SO_2) e iones amonio (NH_4^+)
- Acua Plus posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas.
- También posee carácter antioxidásico, destruye las oxidasas evitando quiebras.
- Ejerce una actividad inhibidora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas, que le confieren propiedades antimicrobianas.
- En dosis muy elevadas puede aparecer un olor defectuoso provocado por el dióxido de azufre o sus derivados.

COMPOSICIÓN

Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 70%.

DOSIS MODO DE EMPLEO

- 5 - 13 ml/hl

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

Es necesario indicar que 1 litro de Acua Plus aporta 640 g de SO_2 y 177 g de iones NH_4^+ .

Una dosis de 10 ml/hl de Acua Plus aporta 17,7 mg/l de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable).

La legislación europea vigente aconseja el uso de bisulfito amónico (NH_4HSO_3) exclusivamente en fermentación alcohólica según el límite máximo de 0,2 g/l.

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 uva.
- 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 con ligero olor amoniacal. No afecta al mosto o uva.

Envases de 26 y 1.400 kg.

CONSERVACIÓN

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

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68// Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 5 // 10/07/2024.



Alérgenos:
contiene sulfitos
[640 g/L].