

ANHÍDRIDO SULFUROSO

ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANO

CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES

El SO₂ es una herramienta indispensable en la elaboración y conservación de vinos. Su correcta utilización 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 inhibidora 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 borbotar a velocidad moderada, mediante un areómetro y un termómetro es fácil calcular el porcentaje de SO₂ 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 1000 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 (UE) 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 6// 11/10/2024



Alérgenos:
contiene sulfitos
[999,5 g/L].