

AZUFRE PARA COMBUSTIÓN

**CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES**

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 (SO₂).
- Se utiliza en barricas, tinós de madera o depósitos vacíos, con efecto antiséptico y como efecto complementario a otros sistemas de limpieza e higiene.
- Se utiliza también 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 de 2,5, 5 y 10 g 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto alérgeno.

Revisión 5 // 30/05/2023.

SO₂

Alérgenos:
contiene sulfitos
[100%].