Dióxido de Azufre SO_2

CARACTERÍSTICAS

El **SO_2** es una herramienta indispensable en la elaboración y conservación de vinos. Una correcta utilización del SO_2 permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil, debido a sus efectos como:

→Antioxidante: posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la oxidación.

→Antioxidásico: Destruye las oxidasas evitando quiebras.

→Antimicrobiano: Ejerce una actividad inhibidora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.

Es también conocido como anhídrido sulfuroso o como óxido de azufre (IV).

APLICACIÓN

Sobre mosto o vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

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.

COMPOSICIÓN

Dióxido de Azufre (E - 220) en forma de gas licuado.

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

En vendimia	3 – 8 g/hl
Mostos sulfitados o azufrados	150 – 200 g/hl

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.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODO DE EMPLEO

El producto puede adicionarse, utilizando los equipos adecuados, directamente sobre el mosto o vino.

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 borbotear a velocidad moderada, mediante un areómetro y un termómetro es fácil calcular el porcentaje de SO_2 de la disolución.

Precauciones de trabajo:

Al tratarse de un gas tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

ASPECTO FÍSICO

Gas licuado incoloro

PRESENTACIÓN

Envases de 12, 30, 50, 70, 100 y 1.000 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 003 (rev.10)

Riqueza [%]	> 99,95
Humedad [%]	< 0.05
Residuo fijo [%]	< 0.01
SO_3 [%]	< 0.1
Se [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Metales pesados (Pb) [mg/kg]	< 10
Otros gases ausentes normalmente del aire	AUSENCIA

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com