# Sulfamol

**Hidrógeno sulfito amónico en disolución acuosa.**

## CARACTERÍSTICAS

**Sulfamol** posee la particularidad de aportar conjuntamente dióxido de azufre ($SO_2$) e iones amonio ($NH_4^+$), de forma que utilizado sobre los mostos en vinificación los protege.

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 los efectos que puede ejercer:

•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.

## APLICACIÓN

Sobre uva o sobre mosto.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

En dosis muy elevadas puede aparecer un olor defectuoso provocado por el dióxido de azufre o sus derivados.

## COMPOSICIÓN

**Sulfamol 150:**
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 23 %.

**Sulfamol 200:**
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 31%.

**Sulfamol 400:**
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 50 %.

**Sulfamol 640:**
Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 70 %.

Alérgeno: Contienen sulfitos.

## DOSIS

| Dosis normal en vendimia | |
|---|---|
| **Sulfamol 150** | 20 – 53 ml/hl |
| **Sulfamol 200** | 15 – 40 ml/hl |
| **Sulfamol 400** | 8 – 20 ml/hl |
| **Sulfamol 640** | 5 – 13 ml/hl |

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



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

Es necesario indicar que 1 litro de:
**Sulfamol 150** aporta 150 g de SO2 y 39,8 g de iones $NH_4^+$.
**Sulfamol 200** aporta 200 g de SO2 y 59 g de iones $NH_4^+$.
**Sulfamol 400** aporta 400 g de SO2 y 118 g de iones $NH_4^+$.
**Sulfamol 640** aporta 640 g de SO2 y 177 g de iones $NH_4^+$.

Nota: Una dosis de 10 ml/hl de Sulfamol 640 aporta 17,7 mg/l de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimiblable).

*La legislación europea vigente prevé 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.*

## MODO DE EMPLEO

El producto puede adicionarse directamente sobre el mosto.

Para su mejor homogeneización, se recomienda su adición mediante bomba dosificadora garantizando así una adición precisa y homogénea.

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

## ASPECTO FÍSICO

Líquido de aspecto transparente y coloración ligeramente amarillenta con ligero olor amoniacal.

## PRESENTACIÓN

**Sulfamol 150:** Envases de 12, 23 y 1.200 kg.
**Sulfamol 200:** Envases de 12, 24 y 1.200 kg.
**Sulfamol 400:** Envases de 12, 25 y 1.300 kg.
**Sulfamol 640:** Envases de 14, 26 y 1.400 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

| Sulfamol | *150* EP 685 (rev.4) | *200* EP 653 (rev.5) | *400* EP 733 (rev.3) | *640* EP 005 (rev.10) |
|---|---|---|---|---|
| $NH_4HSO_3$ [%] | 21-25 | 29-33 | 48-52 | 68-72 |
| $SO_2$ [g/L] | 130-170 | 170-230 | 370-430 | 595-655 |
| pH | 4,2-5,6 | 4,2-5,6 | 4,2-5,6 | 4,2-5,6 |
| Densidad [g/ml] | 1,05-1,13 | 1,09-1,15 | 1,20-1,30 | 1,36-1,43 |
| Cenizas sulfatadas [%] | < 0,2 | < 0,2 | < 0,2 | < 0,2 |
| Fe [mg/kg] | < 50 | < 50 | < 50 | < 50 |
| Pb [mg/kg] | < 5 | < 5 | < 5 | < 5 |
| Hg [mg/kg] | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 |
| As [mg/kg] | < 3 | < 3 | < 3 | < 3 |

## MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores a temperaturas moderadas (entre 5ºC 25ºC). A temperaturas inferiores a 5ºC el producto puede cristalizar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 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