

Anidride Solforosa

SO₂

CARATTERISTICHE

L'SO₂ è uno strumento indispensabile nell'elaborazione e nella conservazione dei vini. Un corretto utilizzo dell'SO₂ permette di ottenere vini meno ossidati, caratterizzati da un miglior colore e aroma, e da una minore acidità volatile, grazie al suo effetto come:

- Antiossidante:** Possiede proprietà riduttrici, assorbendo l'ossigeno ed impedendo l'ossidazione.
- Antiossidasico:** Distrugge le ossidasi evitando rotture.
- Antimicrobico:** Svolge un'azione inibitrice su lieviti, batteri lattici e batteri acetici.

È anche conosciuto come anidride solforosa o come ossido di zolfo (IV).

APPLICAZIONE

Su mosto o vino.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

In alcuni casi si produce un miglioramento gustativo dato che reagisce con l'acetaldeide eliminandone l'aroma caratteristico.

A dosi molto alte può alterare l'aroma e il sapore del vino.

COMPOSIZIONE

Diossido di Zolfo (E - 220) sotto forma di gas liquefatto.

Allergene: contiene solfiti

DOSE

In vendemmia	3 – 8 g/hl
Mosti solfitati o solforati	150 – 200 g/hl

Il contenuto totale di anidride solforosa non può superare i 150 mg/l nei vini rossi e i 200 mg/l nei vini bianchi e rosati. Se la quantità di zuccheri residuali (espressa come glucosio+fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l i valori permessi sono di 200 mg/l per vini rossi e di 250 mg/l per vini bianchi e rosati.

MODALITA' DI UTILIZZO

Utilizzando l'attrezzatura adeguata, il prodotto può essere aggiunto direttamente al mosto o al vino.

Si raccomanda di realizzare in precedenza delle soluzioni diluite in acqua al 5%, meglio gestibili, piuttosto di usare direttamente il gas. Nella preparazione di dette soluzioni il gas deve gorgogliare a una velocità moderata; per mezzo di un areometro e un termometro è facile calcolare la percentuale di SO₂ presente nella soluzione.

Precauzioni nella lavorazione:

Trattandosi di un gas tossico, è necessario adottare le massime precauzioni. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose. La manipolazione dev'essere realizzata da personale qualificato.

ASPETTO FISICO

Gas liquefatto incolore.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 12, 30, 50, 70, 100 e 1.000 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 003 (REV.10)

Purezza [%]	> 99,95
Umidità [%]	< 0.05
Residuo fisso [%]	< 0.01
SO ₃ [%]	< 0.1
Se [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Metalli pesanti (Pb) [mg/kg]	< 10
Altri gas normalmente non presenti nell'aria	ASSENZA

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione d'origine, in un luogo fresco ed asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 5 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale ed il Regolamento (UE) 2019/934.