

# Anidride di solforo SO<sub>2</sub>

Conservante per vini di scarsa qualità sanitaria.

## CARATTERISTICHE

SO<sub>2</sub> è uno strumento indispensabile nella produzione e conservazione dei vini. Un uso corretto di SO<sub>2</sub> permette di ottenere vini meno ossidati, con un colore e un aroma migliori e una minore acidità volatile, grazie ai suoi effetti quali:

- Antiossidante: ha proprietà riducenti, accumula ossigeno e previene l'ossidazione.
- Antiossidici: Distrugge le ossidasi prevenendo la rottura.
- Antimicrobico: esercita un'attività inibitoria su lieviti, batteri dell'acido lattico e batteri acetici.

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

## APPLICAZIONE

Al mosto o al vino.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

In alcuni casi, si nota un miglioramento del gusto poiché reagisce con l'acetaldeide eliminando la presenza del suo aroma caratteristico.

In dosi molto elevate può alterare l'aroma e il sapore del vino.

## COMPOSIZIONE

Biossido di zolfo (E-220) sotto forma di gas liquefatto.

Allergene: Contiene solfiti

## DOSAGGIO

Raccolto 3-8 g/hl

Moschi solfiti o zolfo 150-200 g/hl

*Il contenuto totale di anidride zolfosa non può superare i 150 mg/l per i vini rossi e 200 mg/l per i vini bianchi e rosati. Se la quantità di zucchero residuo (espressa come glucosio + fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l, i valori consentiti sono 200 mg/l per i vini rossi e 250 mg/l per i vini bianchi e rosati.*

## COME USARLO

Il prodotto può essere aggiunto, utilizzando le attrezzature appropriate, direttamente al mosto o al vino. Si consiglia di eseguire in precedenza soluzioni diluite in acqua al 5%, poiché sono meglio maneggiate rispetto al gas direttamente.

Nella preparazione di queste soluzioni il gas deve bollire a velocità moderata; utilizzando un areometro e un termometro è facile calcolare la percentuale di SO<sub>2</sub> nella soluzione.

### Precauzioni sul lavoro:

Essendo un gas tossico, bisogna adottare precauzioni estreme. Evita il contatto con gli occhi e le mucose. La maneggiatura deve essere effettuata da personale qualificato.

## ASPETTO FISICO

Gas liquefatto incolore

## PRESENTAZIONE

Contenitori da 12, 30, 50, 100 e 1000 kg.

## PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 003 (rev.10)

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Ricchezza [%]       | > 99,95 |
| Umidità [%]         | < 0,05  |
| Residuo fisso [%]   | < 0,01  |
| SO <sub>3</sub> [%] | < 0.1   |
| Se [mg/kg]          | < 10    |

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Pb [mg/kg]                              | < 2     |
| Hg [mg/kg]                              | < 1     |
| Come [mg/kg]                            | < 3     |
| Metalli pesanti (Pb) [mg/kg]            | < 1     |
| Altri gas assenti (di solito dall'aria) | ASSENZA |

## COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 5 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

*Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.*