Conservanti Antiossidanti

Metabisolfito di potassio

CARATTERISTICHE

Il metabisolfito di potassio è un sale di origine inorganica che contiene dello zolfo ed è in grado di dissociandosi in un ambiente acido di produrre o generare diossido di zolfo.

La resa teorica di SO che produce il K S O è del 57%. 2 2 2 5 Un corretto utilizzo dell'SO permette di ottenere dei vini 2 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 la comparsa di note ossidative.

Antiossidasico: Distrugge le ossidasi evitando rotture.

Antimicrobico: Svolge un'azione inibitrice su lieviti, batteri lattici e batteri acetici.

Esistono varie denominazioni per questo prodotto, tutte ugualmente valide, e sono: Metabisolfito di potassio, disolfito di potassio, pirosolfito di potassio e pentaossodisolfato (IV) di potassio.

APPLICAZIONE

Su mosto o vino.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

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

In dosi particolarmente elevate può apparire un odore difettoso provocato dallo stesso gas, di acido solforico o derivati.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio (E- 224).

Allergene: Contiene solfiti.

- - - - - - - - - - - - -

DOSE

In vendemmia 6-16 g/hL o 100kg de uva

La dose dipende dallo stato sanitario dell'uva e dell'acidità dei mosti o vini.

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.

Conservanti Antiossidanti

Scheda tecnica

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto può essere aggiunto direttamente al mosto o al vino.

Si consiglia di realizzare in precedenza una soluzione (agitando energicamente) in acqua al 10%, nelle proporzioni adeguate in funzione della dose da utilizzare.

Precauzioni nella lavorazione:

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

RGSEAA: 31.00391/CR

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

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca.

. _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE	EP 001 (rev.4)
Purezza di K ₂ S ₂ O ₅ [%]	> 97,2
Tiosolfato [%]	< 0.1
Fe [mg/kg]	< 10
Se [mg/kg]	< 5
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Na [%]	< 2
Cloruri (HCl) [g/kg]	< 1

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente ai raggi solari.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro: 2 anni dal confezionamento.