

Metabisolfito di potassio

CARATTERISTICHE

Il Metabisolfito di potassio è un sale di origine inorganica che contiene zolfo ed è in grado di produrre o generare anidride solforosa quando dissociato in un mezzo acido.

Il rendimento teorico di SO₂ fornito dal K₂S₂O₅ è del 57%.

Un uso corretto di SO₂ 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 la comparsa di note ossidative.
- Antiossidici: Distrugge le ossidasi prevenendo la rottura.
- Antimicrobico: esercita un'attività inibitoria su lieviti, batteri dell'acido lattico e batteri acetici.

Esistono diversi modi per nominare questo composto, tutti ugualmente validi: metabisolfito di potassio, dissolfito di potassio, pirossolfito di potassio e pentossosolfato di potassio (IV).

APPLICAZIONE

Al musto 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 comparire un odore difettoso del gas stesso, solfuro di idrogeno o derivati.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio (E-224).

Allergene: Contiene solfiti.

DOSAGGIO

Al raccolto **6 – 16 g/hL o 100 kg di uva**

La dose dipende dallo stato di salute dell'uva e dall'acidità dei mosti o dei vini.

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 direttamente al mosto o al vino.

Si raccomanda di sciogliere (in agitazione vigorosa) in acqua al 10%, nelle proporzioni appropriate a seconda della dose da utilizzare.

Precauzioni sul lavoro:

Essendo un prodotto tossico, devono essere adottate misure estreme per

Precauzioni. Evita il contatto con gli occhi e le mucose. Il

La maneggiatura deve essere effettuata da personale qualificato.

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca.

PRESENTAZIONE

Pacchetti da 1 e 25 kg

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 001 (rev.5)	
K ₂ S ₂ O ₅ [%]	> 97,2
SO ₂ [%]	> 56
Tiosolfato (rispetto al contenuto di SO ₂) [%]	< 0,01
Test dei solfiti	Test di superamento
Test del potassio	Test di superamento
Solubilità (in acqua) [g/L]	454,5 Insolubile
Na [%]	< 2
Cloruri (HCl) [g/kg]	< 0,5
Fe [mg/kg]	< 5
Se [mg/kg]	< 1

Come [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 0.1

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

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